

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Monografía previa a la obtención del título de “Licenciado en Gastronomía
y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

“LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL CATERING AÉREO: APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP A LA EMPRESA AIRCUENCA S.A.”

Autor:

Francisco Ismael Cadena Merchán

Director:

Ingeniero Santiago Carpio

Cuenca, Junio de 2012



ÍNDICE

Autoría.....	9
Dedicatoria.....	11
Agradecimiento.....	12
Resumen/Palabras claves.....	13
Abstract/Key words.....	14
Introducción.....	15
CAPÍTULO 1	
EL CATERING AEREO	
1.1 Definición de Catering.....	16
1.2 Tipos de Catering.....	16
1.3 Definición de Catering Aéreo.....	17
1.4 Historia del Catering Aéreo.....	18
1.5 Requisitos Estructurales para el Catering Aéreo.....	20
1.6 Ubicación Planta Catering Aéreo.....	23
1.7 Construcción Planta Catering Aéreo.....	23
1.8 Equipos y Utensilios para Planta Catering Aéreo.....	23
1.9 Sistema de Cocina Planta Catering Aéreo.....	24
1.9.1 Equipo de Cocción.....	24
1.9.2 Equipo de Refrigeración.....	27
1.9.3 Generadores de Fuerza.....	27
1.9.4 Utensilios.....	29
1.9.4.1 Utensilios de Preparación.....	29
1.9.4.2 Utensilios de Manipulación.....	29
1.9.4.3 Utensilios de Cocción.....	30
1.9.5 Herramientas.....	30
1.9.6 Mobiliario.....	31
1.10 El Transporte Aéreo.....	32
1.10.1 Ventajas del Transporte Aéreo.....	33
1.10.2 Desventajas del Transporte Aéreo.....	33
1.11 El Aeropuerto.....	33



1.11.1 Historia del Aeropuerto Mariscal La Mar.....	33
1.11.2 Datos Técnicos del Aeropuerto Mariscal Lamar.....	36
1.12 Las Aeronaves: Estructura de un Avión.....	37

CAPÍTULO 2

PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2.1 Preparación de los Alimentos en la Empresa de Catering.....	45
2.1.1 Adquisición de Insumos.....	47
2.1.2 Transporte y Recepción de Insumos.....	47
2.1.3 Almacenamiento de Insumos.....	48
2.1.4 Lavado y Desinfección.....	50
2.1.5 Descongelamiento.....	50
2.1.6 Áreas para la Preparación de Alimentos.....	51
2.1.7 Preparación Previa.....	51
2.1.8 Almacenamiento Cámara de Refrigeración.....	53
2.1.9 Cocción.....	53
2.1.10 Enfriamiento Rápido.....	54
2.1.11 Almacenamiento Cámara de Refrigeración.....	54
2.1.12 Emplatado.....	55
2.1.13 Armado de Bandejas.....	56
2.1.14 Almacenamiento en los Trolleys.....	56
2.1.15 Almacenamiento en Holding Box.....	57
2.2 Sistemas de Distribución de Comidas desde Tierra.....	57
2.2.1 Despacho.....	57
2.2.2 Transporte de Alimentos a Bordo.....	57
2.2.3 Carga.....	58
2.2.4 Retorno Comida por Exceso o Demora del Vuelo.....	58
2.3 Categorías o Tipos de Menús.....	59
2.4 Comidas para la Tripulación.....	61
2.5 Servicio De Alimentos A Bordo.....	61
2.6 Desechos De Alimentos.....	62



CAPÍTULO 3

APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP PARA EL CATERING AEREO DE LA EMPRESA AIRCUENCA S.A.

3.1 Principios Fundamentales de la Microbiología.....	64
3.1.1 Bacterias.....	65
3.1.2 Hongos.....	66
3.1.2.1 Mohos.....	66
3.1.2.2 Levaduras.....	67
3.1.3 Virus.....	67
3.2 Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos.....	68
3.2.1 Agentes que Producen las ETAS.....	69
3.2.1.1 Salmonella.....	69
3.2.1.2 Escherichia Coli.....	70
3.2.1.3 Campylobacter.....	70
3.2.1.4 Listeria Monocytogenes.....	71
3.2.1.5 Bacillus Cereus.....	72
3.2.1.6 Clostridium Botulinum.....	73
3.2.1.7 Clostridium Perfringens.....	75
3.2.1.8 Staphylococcus Aureus.....	76
3.2.2 Peligros Microbiológicos de los Alimentos.....	77
3.3 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	78
3.3.1 Hábitos e Higiene del Personal.....	78
3.3.1.1 Examen Médico.....	79
3.3.1.2 Enfermedades Contagiosas.....	79
3.3.1.3 Malos Hábitos del Personal.....	80
3.3.1.4 Prácticas Higiénicas.....	80
3.3.1.5 Uniforme del Personal.....	81
3.3.1.6 Higiene de las Manos.....	82
3.4 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)84	
3.4.1 Limpieza y Desinfección.....	84
3.4.2 Limpieza.....	84
3.4.2.1 Técnicas de Limpieza.....	84



3.4.2.2 Los Detergentes.....	85
3.4.2.3 Clasificación de Detergentes.....	86
3.4.3 Desinfección.....	86
3.4.3.1 Técnicas de Desinfección.....	86
3.4.3.2 Tipos de Desinfectantes.....	87
3.4.4 Limpieza y Desinfección de Áreas.....	88
3.4.5 Control de Plagas.....	89
3.4.5.1 Medidas Preventivas y Correctivas.....	90
3.5 HACCP.....	91
3.5.1 Principios del Sistema de HACCP.....	92
3.5.2 Aplicación del Sistema HACCP para el Catering Aéreo.....	92
3.5.2.1 Descripción del Producto.....	92
3.5.2.2 Formación del Equipo de HACCP.....	93
3.5.2.3 Elaboración de un Diagrama de Flujo del Proceso.....	93
3.5.2.4 Plan HACCP para el Catering Aéreo.....	95
3.5.2.5 Auditorías de Calidad.....	111
3.5.2.5.1 Auditorías del Sistema.....	111
3.5.2.5.2 Auditoría del Proceso.....	112
3.5.2.5.3 Auditorías del Producto.....	112
3.6 Estrategias y Orientaciones para la Implementación del Sistema HACCP.....	113

CAPÍTULO 4

PROPUESTA GASTRONOMICA

4.1 Categorización de Menús.....	115
4.2 Levantamiento de Fichas Técnicas.....	116
4.2.1 Desayuno Caliente BC.....	117
4.2.2 Desayuno Frio BC.....	121
4.2.3 Desayuno Caliente YC.....	125
4.2.4 Desayuno Frio YC.....	128
4.2.5 Almuerzos - Cenas BC.....	133
4.2.6 Almuerzos - Cenas YC.....	151
4.2.7 Snacks Fríos BC.....	177



4.2.8 Snacks Frios YC.....	199
4.2.9 Sandwichs Variados.....	209
4.2.10 Dulces Variados.....	225
4.2.11 Comidas Especiales SPML.....	238
4.2.11.1 Ancianos.....	238
4.2.11.1.1 Desayuno Frio para Ancianos.....	238
4.2.11.1.2 Almuerzo - Cena para Ancianos.....	242
4.2.11.1.3 Snack Frio para Ancianos.....	248
4.2.11.2 Sin Lactosa.....	251
4.2.11.2.1 Desayuno Frio Sin Lactosa.....	241
4.2.11.2.2 Almuerzo - Cena Sin Lactosa.....	254
4.2.11.2.3 Snack Frio Sin Lactosa.....	257
4.2.11.3 Musulmán – Hindú.....	260
4.2.11.3.1 Desayuno Frio Musulmán – Hindú.....	260
4.2.11.3.2 Almuerzo - Cena Musulmán – Hindú.....	264
4.2.11.3.3 Snack Frio Musulmán – Hindú.....	270
4.2.11.4 Vegetariano.....	273
4.2.11.4.1 Desayuno Frio Vegetariano.....	273
4.2.11.4.2 Almuerzo - Cena Vegetariano.....	277
4.2.11.4.3 Snack Frio Vegetariano.....	282
4.2.11.5 Diabético.....	285
4.2.11.5.1 Desayuno Frio para Diabético.....	285
4.2.11.5.2 Almuerzo - Cena para Diabético.....	288
4.2.11.5.3 Snack Frio para Diabetico.....	293
4.2.11.6 Kosher.....	296
4.2.11.6.1 Desayuno Frio Kosher.....	296
4.2.11.6.2 Almuerzo - Cena Kosher.....	299
4.2.11.6.3 Snack Frio Kosher.....	301
4.2.11.7 Niños.....	304
4.2.11.7.1 Desayuno Frio para Niños.....	304
4.2.11.7.2 Almuerzo - Cena para Niños.....	306
4.2.11.7.3 Sanck Frio para Niños.....	309
4.3 Presentación.....	311



4.3.1 Desayuno Caliente BC.....	312
4.3.2 Desayuno Frio BC.....	313
4.3.3 Desayuno Caliente YC.....	314
4.3.4 Desayuno Frio YC.....	315
4.3.5 Almuerzos - Cenas BC.....	316
4.3.6 Almuerzos - Cenas YC.....	320
4.3.7 Snacks Fríos BC.....	324
4.3.8 Snacks Frios YC.....	328
4.3.9 Sandwichs Variados.....	332
4.3.10 Dulces Variados.....	335
4.3.11 Comidas Especiales SPML.....	338
4.3.11.1 Ancianos.....	339
4.3.11.1.1 Desayuno Frio para Ancianos.....	339
4.3.11.1.2 Almuerzo - Cena para Ancianos.....	340
4.3.11.1.3 Snack Frio para Ancianos.....	341
4.3.11.2 Sin Lactosa.....	342
4.3.11.2.1 Desayuno Frio Sin Lactosa.....	342
4.3.11.2.2 Almuerzo - Cena Sin Lactosa.....	343
4.3.11.2.3 Snack Frio Sin Lactosa.....	344
4.3.11.3 Musulmán – Hindú.....	345
4.3.11.3.1 Desayuno Frio Musulmán – Hindú.....	345
4.3.11.3.2 Almuerzo - Cena Musulmán – Hindú.....	346
4.3.11.3.3 Snack Frio Musulmán – Hindú.....	347
4.3.11.4 Vegetariano.....	348
4.3.11.4.1 Desayuno Frio Vegetariano.....	348
4.3.11.4.2 Almuerzo - Cena Vegetariano.....	349
4.3.11.4.3 Snack Frio Vegetariano.....	350
4.3.11.5 Diabético.....	351
4.3.11.5.1 Desayuno Frio para Diabético.....	351
4.3.11.5.2 Almuerzo - Cena para Diabético.....	352
4.3.11.5.3 Snack Frio para Diabetico.....	353
4.3.11.6 Kosher.....	354
4.3.11.6.1 Desayuno Frio Kosher.....	354



4.3.11.6.2 Almuerzo - Cena Kosher.....	355
4.3.11.6.3 Snack Frio Kosher.....	356
4.3.11.7 Niños.....	357
4.3.11.7.1 Desayuno Frio para Niños.....	357
4.3.11.7.2 Almuerzo - Cena para Niños.....	358
4.3.11.7.3 Sanck Frio para Niños.....	359
Conclusiones.....	360
Recomendaciones.....	362
Bibliografía.....	364
Glosario.....	367
Anexos.....	369
Índice de Tablas.....	388
Índice de Figuras.....	389



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Francisco Ismael Cadena Merchán, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de "Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas". El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Francisco Ismael Cadena Merchán.
0104441134

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Monografía titulada: “LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL CATERING AÉREO: APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP A LA EMPRESA AIRCUENCA S.A.”, son de exclusiva responsabilidad de su autor, quien firma a continuación:

Francisco Cadena Merchán.



DEDICATORIA

Dedico este trabajo a toda mi familia, a todos quienes con su apoyo desde distintos frentes fueron partícipes para alcanzar esta meta, a mi madre, mi hermana y mi abuelito quienes han sido el pilar fundamental y el motor para buscar una superación personal. Ya que este trabajo, sin duda alguna, es una manera de demostrar que con esfuerzo y amor propio se alcanza lo que uno se propone.

Este esfuerzo también se lo dedico a Dios por permitirme lograr ser una profesional y guiar mi camino.



AGRADECIMIENTOS

Un agradecimiento sincero a todos quienes colaboraron de manera desinteresada para poder culminar mis estudios superiores.

A todos los integrantes de mi familia mi madre, mi hermana, mi abuelito, tíos, tías, primos y primas por el constante apoyo y motivación durante mis estudios.

Mis más sinceros agradecimientos a mi director de tesis al Ing. Santiago Carpio gracias por su paciencia, disposición y ayuda brindada en la realización de este trabajo y a todos los profesores por sus sabios conocimientos impartidos en clases.

Y de la misma manera agradezco a la empresa de catering aéreo GATE GOURMET de la ciudad de Quito por la ayuda proporcionada para el desarrollo de este trabajo.

A todos muchas gracias.



RESUMEN

La presente monografía titulada: “LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN EL CATERING AÉREO: APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP A LA EMPRESA AIRCUENCA S.A.” nos propone conocer como es el proceso de elaboración de los alimentos para los pasajeros de las líneas aéreas en la cual se expondrán los aspectos de mayor importancia para el aseguramiento de calidad y seguridad alimentaria para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) para que la empresa Air Cuenca S.A. la pueda implementar y para finalmente presentar un oferta gastronómica.

Palabras claves: Catering aéreo, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP), Punto Crítico de Control (CCP), Registro, Trolley, Galley, Rack.



ABSTRACT

The present monograph entitled "FOOD SECURITY IN THE AIR CATERING: APPLICATION OF HACCP TO AIRCUENCA S.A. COMPANY " offers us know how the process of preparing food for the passengers of the airlines in which aspects will be discussed most important for quality assurance and food safety for the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP), the Sanitation Standard Operating Procedures (SOPS) and the system of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) to Air Cuenca S.A. company can implement and finally to present an offer of cuisine.

Key words: Catering air, Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SOP) and System Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP), Critical Control Point (CCP), Registration, Trolley, Galley, Rack.



INTRODUCCIÓN

La presente monografía pretende establecer un sistema de inocuidad para la preparación de alimentos en la empresa de catering aéreo basado en el sistema HACCP. La empresa de catering aéreo es la que provee sus productos a diversas aerolíneas, por lo que es también llamada "cocina de vuelo o comida de avión", la cual se basa en variados tipos de menú la que son determinadas por las aerolíneas y la empresa que le va a prestar el servicio de catering de acuerdo a las exigencias que presente la aerolínea. Con lo que se busca complacer y satisfacer las necesidades alimentarias de los pasajeros que diariamente abordan las compañías realizando los más estrictos controles de calidad e higiene con las especificaciones de análisis organoléptica, inocuidad y de calidad exigidas en los diferentes tipos de servicios que brinda la empresa.

La monografía presenta todo el proceso de producción detallado desde la recepción de la materia prima, el producto terminado, el despacho, servicio a bordo y recepción de desechos de los alimentos.

Las especificaciones del menú se basan de acuerdo con las exigencias de las compañías aéreas, los cuales asisten a presentaciones de menú que son elaborados por el Chef Ejecutivo que es el Gerente de Producción y Planta, mediante degustaciones de diferentes platos en donde se deciden qué tipo de menú son escogidos para las comidas que van hacer servidas durante todo el año con sus respectivas especificaciones de materias primas hasta el producto terminado, la rotación de productos, control de gramajes y la toma de muestras para ser enviadas al laboratorio externo para los análisis microbiológicos. Así como también se elegirá el tipo de menú que se debe brindar en el caso de presentarse comidas especiales. Además se incluirá la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y el sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP) para que la empresa de catering con sus registros correspondientes y Para finalizar se incluirá la propuesta gastronómica con su respectiva categorización de menús y fichas técnicas.



CAPÍTULO 1

EL CATERING AEREO

Para el desarrollo del presente capítulo es preciso indicar que se utilizaron las siguientes referencias bibliográficas de los libros: Atención al cliente en hostelería, Manual de control de calidad de Gate Gourmet y del internet: Wikipedia, Mercado fiesta, Historia Cocina, Corporación Aeroportuaria de Cuenca, Dirección General de Aviación Civil, Organización de Aviación Civil Internacional y Servicio a Bordo.

1.1 DEFINICIÓN DE CATERING

Se denomina Catering a la empresa o establecimiento dedicado a la producción industrial de comidas para servir a empresas, aviones, trenes, hospitales o a domicilio.

El Catering es un término acoplado a la alimentación institucional o alimentación colectiva, es el servicio dedicado a proveer de comidas y bebidas en fiestas, eventos, presentaciones, bodas y otros tipos de eventos o situaciones. (Catering, es.wikipedia.org/wiki/Catering).

1.2 TIPOS DE CATERING

Se conoce los siguientes tipos de servicios de catering:

- **Catering aperitivo:** su duración es de 15 a 30 minutos y se calculan dos bocados por persona.
- **Catering cocktail:** el horario estimado de realización es de 11 a 13 o de 19 a 21 horas. Se calculan de quince a veinte bocados por personas; salados 2/3 y dulce 1/3.
- **Catering recepción:** su duración aproximada es de tres horas, su realización se efectúa a las 20 horas. Se calculan de dieciocho a veinte bocadillos por persona; salados 2/3 y dulce 1/3.



- **Catering recepción buffet:** su duración es de tres horas, el horario estimado es a las 20 horas. Se proveen variedades de platos fríos, calientes y guarniciones.
- **Catering recepción, comida o banquete:** su duración es de seis a ocho horas (evento prolongado), su horario estimado es de 22 horas. Los bocados son seis por persona para la recepción. Luego la cena: entrada, plato principal, postre, servicio de café, brindis, mesa de dulce y final de fiesta.
- **Catering desayuno de trabajo:** puede ser continental o americano, se calculan tres a cinco piezas por hora.
- **Catering brunch:** es la combinación del desayuno y el almuerzo, su horario estimado es a las 11 horas y su duración es de una hora y media.
- **Catering vernissage:** se realiza en una inauguración de una muestra pictórica. Se ofrece champagne, vino y dos bocados por persona.
- **Catering vino de honor:** su horario estimado es de 11.30 a 12.30 horas o de 18 a 19 horas. Se ofrecen vinos, dulces (oportito o jerez) y dos bocados por persona.
- **Catering coffee break:** Se trata de un corte o recreo, su duración es de 15 a 30 minutos y se ofrece café, té jugos, bocaditos salados y dulces.
- **Catering aéreo:** son los alimentos servidos durante un vuelo.

1.3 DEFINICIÓN DE CATERING AÉREO

El catering aéreo también conocido como comida de avión o menú de aerolínea es una comida la cual es servida durante el vuelo a los pasajeros de las aerolíneas comerciales. Estas comidas son elaboradas de forma especial para ser servidas a los pasajeros y este tipo de servicio forma parte del servicio de catering. La comida es servida por las azafatas y asistentes de vuelo.

Las primeras cocinas preparadas para servir comidas en vuelo fueron desarrolladas por la compañía aérea United Airlines en 1936 (Comida de avión).

La comida de las líneas aéreas se produce en una instalación que es una mezcla de cocina tradicional y planta de procesamiento de alimentos. Para una mayor eficiencia, la mayor parte de las instalaciones suelen estar cerca de las zonas aeroportuarias más importantes. El menú que se ofrece a los viajeros está limitado por las condicionantes de espacio y transporte (Kye-Sung, Raymond, 272).

1.4 HISTORIA DEL CATERING AÉREO

Originalmente el catering nació en el dirigible alemán, LZ 129, Hindenburg de 270 metros de largo, la aeronave de pasajeros más moderna en su categoría.

Figura1. Dirigible alemán LZ 129



Fuente: www.historiacocina.com/gourmets/articulos/dirigible.htm

Autor: United Airlines

Fecha: 02 de Mayo de 2011

En diciembre de 1936, se inauguró la primera cocina en tierra para la preparación de platos elaborados, dentro de un hangar en Oakland, California, dándose así el primer paso hacia el futuro desarrollo del catering.

Figura 2. Restaurante en el Aeropuerto



Fuente: www.historiacocina.com/gourmets/articulos/dirigible.htm

Autor: United Airlines

Fecha: 02 de Mayo de 2011

En la cual era habitual que los pasajeros comieran en un restaurante del aeropuerto, antes de embarcarse, pero luego se impuso la modalidad de incluir comida caliente a bordo, elaborada en esos mismos restaurantes y conservada en grandes termos que mantenían una temperatura adecuada durante dos horas.

Las azafatas presentaban la comida emplatada y colocada sobre una bandeja con toda la vajilla y cubertería que se utilizaba normalmente en tierra y que el pasajero apoyaba sobre su falda con un cojín entre medio, porque todavía no se habían inventado las mesitas reclinables en la parte trasera del asiento.

Figura 3. Servicio de catering en el dirigible.



Fuente: www.historiacocina.com/gourmets/articulos/dirigible.htm

Autor: United Airlines

Fecha: 02 de Mayo de 2011

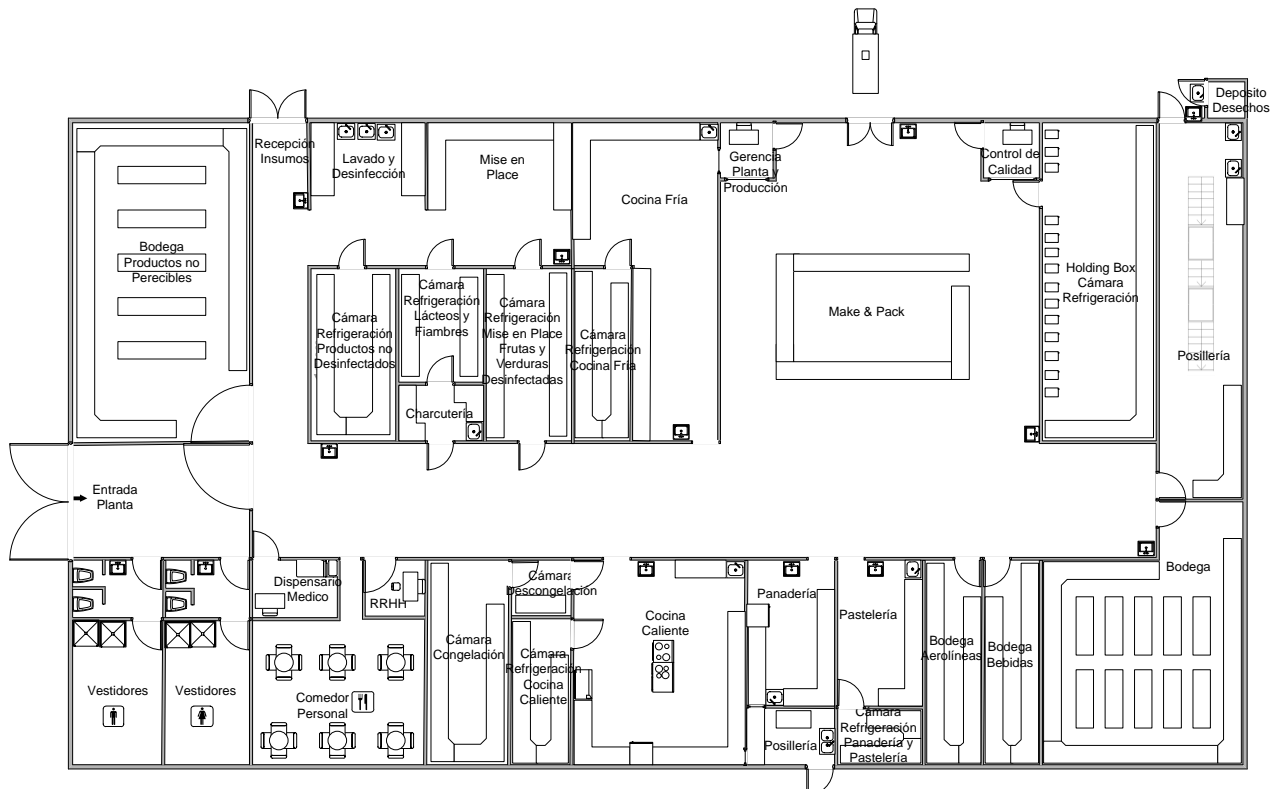
En 1945 dos inventores van a revolucionar el servicio de cocina a bordo de las aeronaves; Clarence Birdseyes que ya había desarrollado en 1922 la técnica de congelación rápida y William Maxon, inventor del horno de convección para descongelar las comidas preparadas que él mismo había ideado. Ambas técnicas se complementaron, permitiendo la preparación de comidas calientes en la misma cocina del avión, denominada Galley en la jerga aeronáutica.

Por eso las aerolíneas y empresas de catering, debieron aunar esfuerzos para desarrollar recetas y menús que satisficieran las necesidades de un público cada vez más exigente en materia gastronómica y durante mucho tiempo, la comida servida a bordo de las aeronaves, fue un factor determinante en el momento de elegir una compañía aérea. (Krebs)

1.5 REQUISITOS ESTRUCTURALES PARA EL CATERING AÉREO

El diseño debe permitir que las operaciones de proceso, el mantenimiento y limpieza de los equipos y superficies se ejecuten con facilidad y en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada.

Figura 4. Layout planta de catering aéreo sugerido



Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 07 de Marzo de 2012

- **Los edificios e instalaciones** se construirán teniendo en cuenta de impedir el ingreso o anidación de insectos, roedores, aves u otros animales; además de contaminaciones del medio como humo, polvo, etc.
- **Los pisos** deben ser de colores claros, impermeables, lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y con una pendiente suficiente, dirigida hacia los sumideros. La unión del piso con las paredes debe ser cóncava.



- **Las paredes** deben tener una superficie de color claro, lisa, de fácil limpieza y desinfección, inadsorbente y lavables.
- **Los techos** deben construirse y tener acabados que impidan la acumulación de suciedad, que reduzcan al mínimo la condensación de agua, la formación de mohos y deben ser de fácil limpieza.
- **Las puertas** deben ser de superficie lisa, inadsorbente y cuando proceda, deben tener cierre automático.
- **Las ventanas** deben construirse de tal manera que impidan la acumulación de suciedad, su borde inferior debe ser inclinado para evitar su utilización como repisa. Deben estar provistas de mallas, sistemas o dispositivos que impidan el ingreso de insectos, aves o roedores.
- **Los pasillos** deben tener una amplitud proporcional al número de personas que transitan por ellos y a la intensidad de las operaciones que requieran su utilización. Su ancho no puede ser menor de 1.20 m y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para el almacenamiento.
- **La iluminación y ventilación** todo el establecimiento debe tener un alumbrado natural o artificial que garantice una intensidad mínima de:
 - 540 lux en el área de recepción de la materia prima y armado
 - 220 lux en las áreas de cocina y almacén
 - 110 lux en las otras áreas

La iluminación de fuente artificial debe tener una distribución que no permita efectos de sombras y brillos sobre las áreas de trabajo.

Las bombillas y lámparas suspendidas sobre las áreas de manipulación de los alimentos deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

Las áreas de preparación y manipulación de los alimentos, deben estar provistas de sistemas de aire con filtros en buen estado de conservación e higiene para garantizar la pureza del aire que ingresa.

- **Las instalaciones sanitarias** el agua debe cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos por el Ministerio de Salud. El abastecimiento debe ser permanente, a presión adecuada, para lo cual



se requerirá de tanques y/o cisternas que deben recibir mantenimiento, limpieza y desinfección en forma periódica.

El sistema de evacuación de aguas residuales debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable y de los alimentos, así como de las instalaciones donde se realicen los procesos operacionales del servicio.

- **Los drenajes** deberán ser del tamaño suficiente para que el agua fluya sin formar charcos ni encharque alrededor de los mimos. La rejilla de los drenajes deben ser a prueba de roedores y de fácil remoción para la limpieza.
- **Los servicios higiénicos** Las duchas suministrarán agua fría y/o caliente y debe haber duchas por separado para varones y mujeres, conforme a la relación siguiente:
 - de 1 a 9 personas : 2 ducha
 - de 10 a 24 personas : 3 duchas
 - de 25 a 49 personas : 4 duchas
 - de 50 a 100 personas : 8 duchas
 - más de 100 personas : 1 ducha adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos no deben tener comunicación directa con la zona de manipulación de alimentos y contarán con iluminación y ventilación adecuadas, así como puertas de cierre automático. Contarán con aparatos sanitarios conforme la relación siguiente:

- de 1 a 9 personas : 1 inodoro, 2 lavatorios, 1 urinario
- de 10 a 24 personas : 2 inodoros, 4 lavatorios, 1 urinario
- de 25 a 49 personas : 3 inodoros, 5 lavatorios, 2 urinarios
- de 50 a 100 personas : 5 inodoros, 10 lavatorios, 4 urinarios
- más de 100 personas : 1 aparato sanitario adicional por cada 30 personas

Los servicios higiénicos para mujeres se reemplazarán los urinarios por inodoros.



Los lavatorios deben ser accionados a pedal y dispondrán de jabón líquido desinfectante y toallas de papel o secador de aire caliente para las manos.

- **Los vestuarios** los ambientes destinados a vestuarios deben ser exclusivos para tal fin y separados para varones y mujeres; deben tener dos áreas bien definidas y señalizadas, una para la ubicación de la ropa de vestir y otra para la ropa de trabajo, incluido el calzado. La vestimenta de trabajo debe estar disponible, limpia y para el uso del día, y una vez utilizada por el operario, debe ser sometida a un proceso de lavado y desinfección antes de un nuevo uso.

1.6 UBICACIÓN PLANTA CATERING AÉREO

El establecimiento debe ser de uso exclusivo para la preparación de alimentos, y desde un enfoque de riesgo, su ubicación estará sujeta a estudios de impacto ambiental realizados por entidades debidamente reconocidas y autorizadas y a los planes HACCP. Deberá tener cerco perimetral y las vías de acceso al establecimiento, así como sus inmediaciones, deben tener una superficie pavimentada y cuando corresponda, canales de drenaje

1.7 CONSTRUCCIÓN PLANTA CATERING AÉREO

Los establecimientos deben ser de construcción sólida, con materiales fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Los materiales de construcción no deben transmitir ninguna sustancia no deseada al alimento.

1.8 EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PLANTA CATERING AÉREO

Las superficies de los equipos fijos o móviles que se encuentren en contacto directo con los alimentos deben ser de acero inoxidable y estar diseñadas para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección.

Los utensilios deben ser de materiales que no contaminen con sustancias tóxicas, ni impregnen de olores o sabores desagradables a los alimentos, los materiales deben ser además inabsorbentes, resistentes a la corrosión y soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las cámaras de refrigeración y congelación deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene y estar provistas de un termómetro, el cual debe colocarse en un lugar visible a fin de realizar los controles de temperatura.

Los equipos de cocción deben estar provistos de dispositivos de seguridad y de control de temperaturas, que permita verificar los procedimientos del tratamiento aplicado.

La empresa deberá contar con un Programa de Mantenimiento y Renovación de los equipos con el propósito de mantenerlo operativos.

1.9 SISTEMA DE COCINA PLANTA CATERING AÉREO

Se entiende por equipo, toda la dotación utilizada en una cocina para elaborar las preparaciones que se realizan en la misma.

Los principales equipos de cocina son:

- Equipo de cocción.
- Equipo de refrigeración
- Generadores de fuerza.

1.9.1 EQUIPO DE COCCIÓN

Está conformado por todos los equipos utilizados para preparar alimentos mediante la utilización del calor, producido por medio de la electricidad, gas, vapor entre otros. Éstos tienen la cualidad de transformar los alimentos crudos en cocidos.

- **Cocina o Estufa**



Está compuesta por hornillas de fuego vivo que pueden ser a gas o eléctrica y se regula a través de válvulas.

- **Freidora**



Su forma es rectangular, cuadrada o redonda, con un depósito cónico para decantar el aceite que utiliza. Su temperatura se regula por medio de un termostato, puede ser a gas o eléctrica.

- **La Salamandra o Gratinadora**



Es de forma rectangular, tiene una fuente de calor superior y lo genera en forma vertical. Su instalación es a gas o eléctrica, y se regula a través de una rejilla movable.

- **Plancha**



Está hecha de hierro, de forma cuadrada, rectangular. Recibe calor directo por la parte inferior y lo reparte en la superficie en forma uniforme.

- **Baño María**



Su forma es rectangular o cuadrada. Recibe calor directo por la parte inferior, puede ser eléctrico, a gas o vapor. Mantiene los productos calientes a través del agua, es de temperatura graduable.

- **Hornos**



Son cámaras con diferentes tipos y tamaños. Recibe el calor en forma directa y lo distribuye uniformemente, son a gas o eléctricos.

- **Parrilla o Grill**



Está formada por rejillas donde se colocan los productos. Puede ser a gas o carbón, su calor es difundido por la parte inferior en forma refractaria.

- **Marmita**



Son fijas o basculantes, de forma cilíndrica, permiten la cocción de gran cantidad de alimentos, recibe el calor por medio de gas, electricidad o vapor.

- **Sartén Basculante**



Recibe directamente el calor por la parte inferior a través de gas o electricidad, su manipulación se realiza con sistema hidráulico para facilitar su manejo, se gradúa con un termostato.

- **Horno Microondas**



Generan ondas que penetran en los alimentos y producen cocción rápida, se utilizan generalmente para calentar comidas congeladas o productos preparados. Su instalación es eléctrica.

- **Vaporizador (Steamer, Autoclaves)**



Recibe el calor por medio del vapor, debe ser cerrada herméticamente y su forma y tamaño son diferentes.

1.9.2 EQUIPO DE REFRIGERACIÓN

Son los equipos destinados a la conservación mediante la utilización de bajas temperaturas, para evitar en lo posible, el deterioro y la merma de los géneros crudos y cocidos. Ejemplo: cavas, neveras, congeladores, carros y armarios frigoríficos.

- **Generadores de Frío** producen por medio de gas, temperaturas frías de distintos grados, para la transformación o conservación de todo producto cocido o crudo. Entre los principales generadores de frío tenemos: Las cámaras de refrigeración denominadas cavas, deben tener la temperatura adecuada según los productos a almacenar y se clasifican en:



- Antecámara de 5° a 10° sobre cero.
- Cámara de conservación de 0° a 4° C sobre cero.
- Cámara de congelación parcial de 5° a 10° C bajo cero.
- Cámara de congelación total de 10° C en adelante bajo cero.

1.9.3 GENERADORES DE FUERZA

Son pequeños aparatos que sustituyen o ayudan en la ejecución manual, en la elaboración de un trabajo.

- **Licuadora**



Permite convertir en preparación líquida un producto sólido.

- **Batidora**



Máquina que permite amasar, montar, batir, según los accesorios empleados.

- **Peladora de Papas**



Se utiliza para quitar la piel de la misma, así como a otros tubérculos y hortalizas. Tiene forma cilíndrica y en su forma interior, una base de piedra.

- **Rebanadora**



Máquina graduable que corta en tajada.

- **Trituradora o Cutter**



Aparato que corta, tritura y amasa por medio de cuchillos rotativos. Puede ser de salida vertical u horizontal.

- **Sierra**



Se utiliza para cortar productos de textura dura, ejemplo: Huesos, productos congelados.

1.9.4 UTENSILIOS

Es el conjunto de objetos que permiten con su uso, la realización de un trabajo determinado se los puede clasificar de la siguiente manera:

- Utensilios de preparación.
- Utensilios de manipulación.
- Utensilios de cocción.

1.9.4.1 UTENSILIOS DE PREPARACIÓN

Son aquellos que se utilizan para mezclar, batir, montar, lavar o guardar los productos.

Los utensilios de preparación son los recipientes de acero inoxidable de forma cilíndrica o cuadrada de todo tamaño como: Baño María, bowls, bandejas, placas, rejillas.

1.9.4.2 UTENSILIOS DE MANIPULACIÓN

Es a través del manejo de ellos que se puede:

- Batir o mover (batidores).



- Colocar o retirar líquido (cucharones de diversos tamaños).



- Espumar o retirar impurezas (espumaderas).



- Colar o filtrar un preparado (chino, colador, estameña).



- Escurrir producto (escurridores de mango o de asa).



- Medir producto (medidas de diferentes capacidades).



- Pesar producto (balanzas, pesos de diferentes graduaciones).



1.9.4.3 UTENSILIOS DE COCCIÓN



Son los utensilios en los cuales se cocinan los productos, pueden ser de aluminio, acero inoxidable, cobre, hierro, teflón, refractarios como: Marmita u Ollas, Sartenes, Paellera, Tapas.

1.9.5 HERRAMIENTAS



Son Instrumentos que permiten cortar, punzar, rallar, trincar, formar diferentes productos de acuerdo a su uso. El equipo de herramientas suele ser propiedad del cocinero para su uso personal, él debe cuidarlo, limpiarlo y mantenerlo en buenas condiciones. Este equipo de herramientas está constituido por: Cuchillos, Chaira, Mandolina, Rallador, Mortero, Agujas de brida y mechar, Abrelatas, Cucharas parisienne, Espátulas, Termómetro.

1.9.6 MOBILIARIO

Los muebles de cocina están conformados por las mesas de trabajo: los estantes y los aparadores. Básicamente, es un equipo de apoyo para la realización de las distintas tareas de la cocina y se utilizan para guardar equipos menores.

Los principales muebles en la cocina son:

- **Mesas de trabajo**



Están hechas de acero inoxidable. Algunos disponen de unas gavetas donde se guardan herramientas.

- **Mesa de servicio**



Es la mesa donde se hace el servicio de la cocina para el restaurant. Es de acero y algunas están dotadas de gavetas, allí se finalizan la confección de los platos.

- **Fregaderos**



Son de acero inoxidable, de diferentes tamaños, se usa para lavar las baterías de cocina, vajillas.

- **Transportadores**



Son de acero inoxidable, consta de varias rejillas para colocar bandejas. Algunos son refractarios, donde se colocan alimentos preparados para conservar el calor de éstos.

- **Campana**



Son de acero inoxidable, cobre, extraen el humo y las grasas.

- **Estantes**



Son de acero inoxidable, varían en forma y tamaño. Se usan para guardar herramientas y otros utensilios.

1.10 EL TRANSPORTE AÉREO

El transporte aéreo o transporte por avión es el servicio de trasladar de un lugar a otro pasajeros o cargamento, mediante la utilización de aeronaves, con fin lucrativo.

En el Ecuador el ente regulador del transporte aéreo es la Dirección General de Aviación Civil (DAC) que mantiene el control técnico – operativo de la actividad aeronáutica nacional y además administra, regula, vigila la actividad aeronáutica y aeroportuaria garantizando la seguridad operacional.

La DAC es miembro de la Organización de Aviación Civil Internacional (OACI) que es un organismo especializado de las Naciones Unidas creada en 1944

para promover el desarrollo seguro y ordenado de la aviación civil internacional en todo el mundo. La cual formula las normas y reglamentos necesarios para la protección, seguridad, eficiencia y regularidad de la aviación.

1.10.1 Ventajas del transporte aéreo

- Rapidez.
- Menor riesgo de daños a la mercancía. Es el medio de transporte con menor índice de siniestralidad.

1.10.2 Desventajas del transporte aéreo

- Alto costo.
- Limitación de peso y volumen de las mercancías.

1.11 EL AEROPUERTO

Los aeropuertos son los terminales en tierra donde se inician los viajes de transporte aéreo en aeronaves. Las funciones de los aeropuertos son varias, entre ellas el aterrizaje y despegue de aeronaves, abordaje y desabordaje de pasajeros, reabastecimiento de combustible y mantenimiento de aeronaves y lugar de estacionamiento para aquellas que no están en servicio. Los aeropuertos pueden ser para aviación militar, aviación comercial o aviación general

Los aeropuertos se dividen en dos partes: El "*lado aire*" (del inglés *air-side*), que incluye la pista (para despegue y aterrizaje), las pistas de carretero, los hangares y las zonas de aparcamiento de los aviones. El "*lado tierra*" del aeródromo (del inglés *land-side*) está dedicado al pasajero, e incluye la terminal de pasajeros, las zonas de comercio, aduanas, servicios, estacionamientos de automóviles y demás.

1.11.1 HISTORIA DEL AEROPUERTO MARISCAL LA MAR

El 4 de noviembre de 1920 cuando el piloto italiano Elia Liut aterrizó con su pequeño bimotor en el campo de Jericó, en Narancay, raras veces los cuencanos volvieron a ver los aviones en mucho tiempo, en el campo de aterrizaje de El Tablón, sobre la zona del Machángara. El 22 de julio de 1932 el avión Ecuador llegó procedente de Latacunga, en el inicio del Vuelo de

Circunvalación a la República, entre Latacunga-Cuenca-Loja-Guayaquil-Salinas-Manta-Quito, piloteado por Cosme Renella. El retorno fue en sentido inverso, al mando del piloto César Monge, el 19 de agosto siguiente, pero la nave se estrelló en Calceta, Manabí, donde murió el piloto y dos acompañantes quedaron heridos.

Figura 5. Elia Liut el primer piloto que aterrizó en Cuenca en 1920.



Fuente: www.aeropuertocuenca.ec/historia.html

Autor: Corporación Aeroportuaria de Cuenca

Fecha: 03 de octubre de 2011

El 8 de julio de 1934 se cumplieron los primeros vuelos directos Quito-Cuenca-Quito, con dos naves piloteadas por los mayores Luis Mantilla y Cosme Renella, que circunvalaron sobre la ciudad antes del aterrizaje, causando entusiasmo y admiración de los cuencanos. El 25 de abril de 1941 se iniciaron las operaciones aeronáuticas normales, cuando una nave de la compañía Panagra inauguró la actual pista del aeropuerto Mariscal Lamar. Fue un viernes: el avión llegó con el Presidente Carlos Alberto Arroyo del Río, los Ministros de Gobierno Carlos Aguilar Vázquez, de Defensa Vicente Santisteban Elizalde, sus esposas, el Vicepresidente de Panagra para América Latina, Douglas Campwell, y la Reina de la Aviación de Pichincha, Gloria Eastman Lasso. Las autoridades locales, presididas por el Gobernador Julio Vinuesa y el Jefe de la III Zona Militar, Agustín Albán Borja, dieron la bienvenida al Presidente y su comitiva, en un ambiente de regocijo propio de los grandes acontecimientos.

Figura 6. El Presidente Arroyo del Río (cuarto de la izquierda) con autoridades asisten



Fuente: www.aeropuertocuenca.ec/historia.html

Autor: Corporación Aeroportuaria de Cuenca

Fecha: 03 de octubre de 2011

La construcción de la pista de aterrizaje estuvo a cargo de la compañía estadounidense Panagra, que asumió el contrato el 24 de diciembre de 1940, por el cual la empresa ejecutó obras similares para otras ciudades. Tras la emotiva inauguración en el campo de aviación, el mandatario y sus acompañantes presidieron un desfile militar hasta la Gobernación, donde hubo una nueva ceremonia, previa al brindis de champagne ofrecida por el representante del Ejecutivo. Por la noche, la fiesta inaugural del aeródromo fue en el Club del Azuay.

Figura 7. Desfile militar hasta la Gobernación



Fuente: www.aeropuertocuenca.ec/historia.html

Autor: Corporación Aeroportuaria de Cuenca

Fecha: 03 de octubre de 2011

Al otro día, la comitiva oficial retornó a Quito, haciendo escala en Guayaquil. Dos días después, el 27 de abril, Panagra inauguró los vuelos comerciales

ofreciendo sus servicios de comunicación con Guayaquil en 45 minutos de vuelo y con Quito en dos horas, incluida la escala en el Puerto.

1.11.2 DATOS TÉCNICOS DEL AEROPUERTO MARISCAL LAMAR

- **Nombre:** Aeropuerto Mariscal La Mar.

Figura 8. Vista aérea del aeropuerto Mariscal La Mar



Fuente: www.revistacuenca.com/articulo.aspx?id=392

Autor: Teodoro Rodríguez Muñoz.

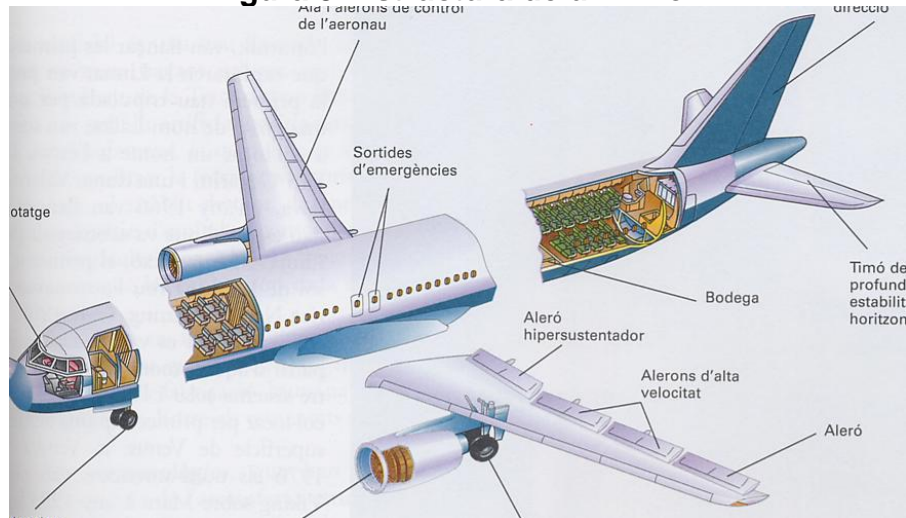
Fecha: 03 de octubre de 2011

- **Ubicación del aeropuerto:** Av. España y Elia Liut, Cuenca – Ecuador.
- **Detalles de la pista:** Las dimensiones de la pista son: 1.900m de largo, por 36.00m de ancho. El Aeropuerto Mariscal La Mar está ubicado sobre las coordenadas S 02°53'22.05" y W 78°59'03.85", con una elevación de 8.306 pies sobre el nivel medio del mar.
- **Los servicios que brinda el Aeropuerto son:**
 - Horario de Operaciones: 06h00 a 20h00
 - Horario de atención Oficinas Administrativas: 08h00 a 16h30
 - Salón de Eventos, Patio de Comidas, Zona VIP, Parqueadero Tarifado, Cajeros Automáticos, Locales Comerciales, Alquiler de autos, Servicio de Taxis.

1.12 LAS AERONAVES: ESTRUCTURA DE UN AVIÓN

La estructura de un avión está conformada de las siguientes partes:

Figura 9. Estructura de un Avión



Fuente: Diccionario Larousse

Autor: Ramón García- Pelayo y Gross

Fecha: 03 de octubre de 2011

- **Cabina de mando:** es la zona de control de la aeronave, disponiendo de todos los sistemas de control de vuelo necesarios para un óptimo trayecto seguro.
- **Motores:** existen dos tipos de motorización aérea: los compuestos de hélices y los compuestos de turbinas, para las aeronaves de propulsión a reacción.
- **Fuselaje:** está compuesto por la estructura del avión y fabricado en unos materiales especiales, permitiendo y determinando la capacidad de carga a transportar, la resistencia, la velocidad, entre otros.
- **Alas:** son dos perfiles de forma especial y concreta, contruidos en ambas zonas axiales de la aeronave; permiten mantener al avión en el vuelo aprovechando la propulsión, almacenando en su parte interior el combustible. La parte anterior al ala se denomina "borde de ataque" y la parte posterior "borde de salida".

- **Estabilizadores:** son unos equipos localizados en las alas y su función es la de mantener la aeronave en perfecto equilibrio.
- **Tren de aterrizaje:** está compuesto de un equipo de ruedas, mediante un sistema de accionamiento electrohidráulico basculante en la parte inferior de la aeronave.
- **Zona de carga:** en función de la aplicación a la que se adapte la zona de carga se denomina de dos formas diferentes: para el transporte de pasajeros su denominación es "cabina", y para el transporte de mercancías se denomina "bodega".

En la parte posterior de la cabina se encuentra la zona de preparación y conservación de alimentos, en los cuales se encuentran los diferentes equipos y utensilios a bordo que nos ayudan y facilitan para el almacenamiento, la preparación, la presentación y la manipulación de los alimentos para el servicio a bordo.

Figura10. Parte posterior de la cabina



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

Las principales herramientas para el servicio a bordo las podemos clasificar de la siguiente manera:

- Galleys
- Hornos
- Trolley
- Cafeteras
- Food Box y Drawers
- Platería

- **GALLEYS**

Figura11. Galleys



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

Sección del avión destinada para el almacenamiento y la preparación de los elementos para prestar el servicio, este puede contener:

- Espacio para trolleys.
- Espacio para food box.
- Cafeteras.
- Hornos.
- Basura.
- Hielera.
- Válvulas de corte de agua.

- Compartimientos de almacenamiento.
- Drenajes.
- Llaves de agua

Figura12. Galleys



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

- **HORNOS**

Este elemento nos permite precalentar o calentar los alimentos abordo, existen hornos análogos o digitales.

Figura13. Hornos



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

Están complementados por una rejilla interior o RACK para posicionar los alimentos y este cuenta con 6 a 7 bandejas.

Figura14. RACK



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

También cuentan con un circuit breaker el cual salta al producirse una falla en los circuitos eléctricos de la unidad.

Figura15. Circuit breaker



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

- **CAFETERAS**

Estas se utilizan para la preparación del café, también cuentan con válvulas para agua caliente e incluyen circuit breakers.

Figura16. Cafetera



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

- **TROLLEYS**

Este elemento sirve para almacenar y servir los alimentos.

Figura17. Trolleys Cerrado



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

Figura 18. Trolley en servicio



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

- **FOOD BOX Y DRAWERS**

Figura19. Food Box y Drawer



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011

Es un cajón o recipiente, una pieza de mobiliario la cual que encaja en el trolley que pueda ser sacado horizontalmente para acceder a su contenido.

- **PLATERIA**

Elementos hechos de electro plata o acero inoxidable para el servicio abordo como: hielera, jarras, pala de hielo, pinzas y cubiertos.

Figura 20. Hielera y pinzas



Fuente: serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html

Autor: Servicios a Bordo

Fecha: 03 de octubre de 2011



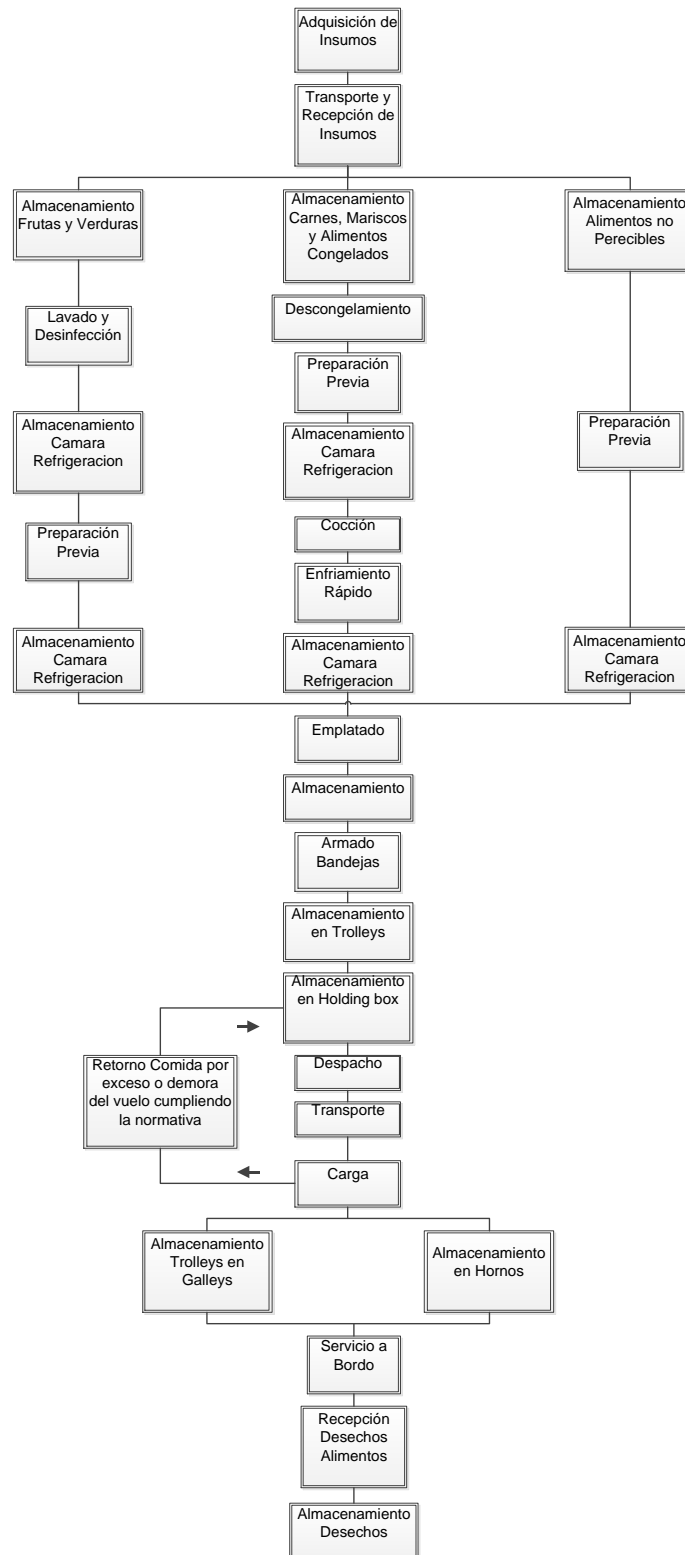
CAPÍTULO 2

PREPARACION Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Para el desarrollo del siguiente capítulo cabe señalar que se recurrió a las siguientes fuentes bibliográficas de los libros: Manual de control de calidad de Gate Gourmet, Manual de higiene y saneamiento de los transportes aéreos y del internet Wikipedia.

2.1 PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LA EMPRESA DE CATERING

Figura 21. Diagrama proceso de elaboración de los alimentos



Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012



Para la elaboración de los distintos alimentos en la empresa de catering aéreo se debe seguir diferentes procesos los cuales están indicados en el diagrama anterior y van hacer descritos a continuación.

2.1.1 ADQUISICIÓN DE INSUMOS

El departamento de control de calidad y compras son los responsables de la adquisición y recepción de los productos y materias primas que adquiere, sean nacionales o importados, los que deben satisfacer los requisitos de calidad sanitaria y proceder de establecimientos autorizados. Los alimentos industrializados deben cumplir con los requisitos de rotulado, entre los cuales se verificará el registro sanitario y la fecha de vencimiento vigente.

La empresa debe conocer y aplicar los criterios de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas, como también debe elaborar manuales de calidad para cada uno de los productos o grupos de productos, a fin de que el personal responsable del control de calidad que reciba los alimentos, pueda realizar con facilidad la evaluación sensorial y la medición de parámetros físicos y químicos por métodos rápidos, que le permitan decidir la aceptación o rechazo de los alimentos y bebidas.

Se registrará la información de cada grupo de alimentos, sean materias primas o productos industrializados, consignándola en fichas técnicas, a fin de permitir la realización de los controles y trazabilidad.

La ficha técnica debe contener información sobre proveedores, procedencia, descripción, composición, características sensoriales, características fisicoquímicas y microbiológicas, cuando corresponda, formas de preparación, período de almacenamiento, condiciones de manejo y conservación, entre otras. Dicha información deberá encontrarse disponible durante la inspección sanitaria que realice la autoridad sanitaria responsable de la vigilancia.

2.1.2 TRANSPORTE Y RECEPCIÓN DE INSUMOS

Los alimentos se transportarán en vehículos de uso exclusivo, debidamente acondicionados; la disposición de los alimentos debe evitar que éstos contacten directamente con el piso, paredes o techo. Durante el transporte se



debe tener cuidado con los envases a fin de evitar su rotura y vaciado del contenido.

Los cajones o tolvas de los vehículos de transporte deben limpiarse, desinfectarse y desodorizarse, antes y después de cada uso. Al momento de la recepción se debe tener en cuenta que los productos cumplan con las especificaciones de la empresa como: peso y cantidad completa del producto solicitado, fecha de caducidad y condiciones físicas en la que se receipta el producto.

2.1.3 ALMACENAMIENTO DE INSUMOS

Una vez hecha la recepción de los productos, el caso de los alimentos no perecibles se procede al almacenamiento en la bodega de productos no perecibles de la siguiente manera:

- **Alimentos no perecibles:** la bodega debe estar localizado en un área seca, ventilada y limpia. Todo anaquel que se utilice para almacenamiento, debe estar limpio, a una altura no menor de 0,20 m del nivel del piso y a una altura no mayor de 0,60 m del techo. Para permitir la circulación del aire y un adecuado control de plagas el acopio de los alimentos debe dejar un espacio libre de 0,50 m entre hileras y de 0,50 m de la pared.

Los alimentos secos deben almacenarse en sus envases originales o en recipientes cubiertos o cerrados, verificando la presencia o indicios de insectos y roedores.

Algunos productos de panificación deberán almacenarse en lugares frescos para su pronta utilización.

La bodega debe estar debidamente ordenada y todos los productos deben estar etiquetados. También se debe mantener un sistema de control de inventario FIFO por sus siglas en inglés (First In, First Out) que significa lo primero que entra a bodega es lo primero que sale.

Para el caso de los alimentos perecibles se los almacena de la siguiente manera:



- **Alimentos perecibles:** Los alimentos de acuerdo a su origen animal o vegetal, deben almacenarse en equipos de refrigeración o congelación diferentes evitando la contaminación cruzada y la transferencia de malos olores.

Los alimentos almacenados deben disponerse de tal forma que alcancen las temperaturas de seguridad de manera rápida y uniforme; los alimentos almacenados en congelación deben mantener una temperatura mínima de -18°C y los almacenados en refrigeración deben mantener una temperatura máxima de 5°C y se llevará un control y registro de las Temperaturas.

Los alimentos que se reciben congelados, se almacenarán en congelación y los que se reciben frescos o refrigerados, que se conserven como reserva disponible, se almacenarán en refrigeración, de acuerdo al tiempo de vida útil establecido por el proveedor.

En la rotación de los alimentos almacenados se debe tener en cuenta la vida útil del producto y se aplicará el principio FIFO por sus siglas en inglés (First In, First Out) que significa lo primero que entra a bodega es lo primero que sale con ese fin, los deberán estar etiquetados con: nombres, la fecha de ingreso a la cámara, fecha de caducidad del producto. La planta contar con estas cámaras de refrigeración para el almacenamiento de alimentos:

- **Cámara de Refrigeración de Alimentos no desinfectados:** se almacenarán las frutas y verduras que son aceptados en la recepción para luego proceder a su respectivo proceso de limpieza.
- **Cámara de Refrigeración de Mise en Place, Frutas y Verduras Desinfectados:** aquí se encuentran las frutas y vegetales que ya han sido lavadas y desinfectadas previamente.
- **Cámara de Refrigeración de Lácteos y Fiambres:** en esta cámara se van a almacenar todos los que son embutidos y lácteos.



- **Cámara de Congelación:** aquí se almacenara todos los alimentos congelados como: carnes rojas, carnes de ave, pescados y mariscos, helados.

Además se establecerán los procedimientos documentados necesarios para el descarte de materias primas e insumos que no deben utilizarse por vencimiento o pérdida de calidad por tiempo excesivo de almacenamiento o almacenamiento en condiciones inadecuadas u otros motivos de descarte.

2.1.4 LAVADO Y DESINFECCION

Las frutas y vegetales que están en su respectiva cámara de refrigeración deben ser llevadas al área de lavado y desinfección donde se realizara el siguiente procedimiento de limpieza:

- **Prelavado:** se eliminaron todo lo que son tallos, hojas dañadas, y cuerpos extraños: insectos, piedras, pelos, etc.
- **Desinfección:** se colocaran a los alimentos dentro de una solución desinfectante compuesta por agua y cloro en una concentración de 100 ppm por un periodo de 5 minutos
- **Enjagüe:** se deberá enjaguar a los alimentos en abundante agua para que no queden residuos del desinfectante

Una vez concluido este proceso los alimentos serán trasladados a su correspondiente cámara y se deberá llenar los registros respectivos.

2.1.5 DESCONGELAMIENTO

Los alimentos congelados se descongelarán en la cámara de refrigeración de descongelamiento, aquí se colocaron los alimentos congelados debidamente etiquetados los cuales que son requeridos por la cocina caliente el tiempo de descongelamiento puede variar por el tamaño de alimento pudiendo ir de 24 a 48 horas, una descongelado el alimento se lo deben utilizar inmediatamente, que dando prohibida su recongelación.

2.1.6 ÁREAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

En el ingreso al área de preparación de alimentos y dentro de ella, se dispondrá de un lavamanos provisto de agua fría y/o caliente, de jabón líquido desinfectante y de toallas de papel, así como de medidas eficaces de limpieza y desinfección de calzado. Previamente al ingreso a esta área los trabajadores deben lavarse y desinfectarse las manos, lo cual debe ser estrictamente supervisado. Todas las operaciones de preparación de alimentos se realizarán en ambientes acondicionados con temperaturas no mayores de 15°C.

Los utensilios serán propios de cada área, a fin de evitar al máximo la contaminación cruzada. Las mesas de trabajo, cocina, equipos y otros accesorios propios de cada área, se dispondrán de tal modo que permitan la fluidez en las prácticas de preparación, evitando el cruce entre los productos crudos y los preparados listos para el consumo.

2.1.7 PREPARACIÓN PREVIA

La preparación previa o también llamada mise en place es la fase en la que las alimentos pasan por algún tipo de proceso para ser utilizadas luego en las siguientes etapas de producción.

El pelado, fileteado, trozado y picado de materias primas se realizará con utensilios limpios y desinfectados de uso exclusivo para estas operaciones según las tablas de código de colores de uso de tablas y cuchillos que veremos a continuación:

Tabla 1. Uso de Tablas de Picar

Tabla Código de Colores de Uso de Tablas de Picar		
Tabla color amarillo		Carnes aves crudas
Tabla color azul		Carnes cocidas
Tabla color rojo		Carnes rojas crudas
Tabla color verde		Frutas y Verduras
Tabla color blanco		Postres, quesos, fiambres, sándwich
Tabla color café		Pescados y Mariscos

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

Tabla 2. Uso de cuchillos

Tabla de Código de Colores de Uso de Cuchillos		
Mango color amarillo		Carnes aves
Mango color azul		Pescado y Mariscos
Mango color rojo		Carnes rojas
Mango color negro		Frutas y Verduras
Mango color Blanco		Productos procesados, postres, quesos, fiambres, sándwich

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

La cantidad de materias primas manipuladas sobre las mesas, durante las operaciones de preparación previa, no debe sobrepasar la capacidad de la superficie de las mismas, para evitar caídas accidentales de los alimentos.

Si esto ocurriera se utilizará un paño húmedo para retirar los alimentos caídos al piso, los cuales serán desechados. De ninguna manera se utilizará escoba durante las operaciones ya que podría ocurrir una contaminación cruzada.

Al mise en place lo podemos clasificar en:

- **Mise en Place de Vegetales:** se lo realizara en el área de mise en place, se pican los diferentes vegetales según la forma y el peso que se requerimiento para los menús.
- **Mise en Place de Frutas:** también se lo realiza en el área de mise en place, se pica la fruta según la forma y el peso requerido en los menús.
- **Mise en Place de Carnes, Pescados y Mariscos:** este proceso se la realiza en el área de charcutería se procesa las carnes descongeladas según los requerimientos de los menús.
- **Mise en Place de Quesos Y Fiambres:** este proceso también se lo realiza en el área de charcutería se laminan los quesos y jamones según el peso que se requiere en los menús.



2.1.8 ALMACENAMIENTO CAMARA DE REFRIGERACION

Una vez finalizado el mise en place de los alimentos estos deben ser colocados en recipientes adecuados, estar bien tapados, y etiquetados; para ser trasladados a sus respectivas cámaras las cuales están distribuidas así:

- **Cámara de refrigeración de descongelamiento:** se almacenara el mise en place de carnes, pescados y mariscos.
- **Cámara de refrigeración de mise en place, frutas y verduras desinfectados:** se almacenara el mise en place de frutas y verduras.
- **Cámara de refrigeración de cocina fría:** se almacenara el mise en place de quesos y fiambres.

Estos alimentos tienen una vida útil de 24 horas.

2.1.9 COCCIÓN

Se proceden a cocinar los diferentes alimentos según los requerimientos de los menús. Aquí se debe tener mucho cuidado con las diferentes tipos de carne durante el proceso de cocción se verificarán y registrarán los tiempos y temperaturas de cocción alcanzados por los alimentos.

Las temperaturas que deben alcanzar las carnes son:

Tabla 3. Temperaturas de cocción

Tabla Temperaturas de Cocción	
Producto	Temperatura núcleo
Aves – Cerdo	Min 74 °C
Aves, carnes, pescado y mariscos molidos o picados	Min 74 °C
Pollo, carne, pescado o mariscos rellenos con carnes de pollo, carnes, pescado o mariscos crudos	Min 74 °C
Pescados	1. Atún: 65 °C 2. Corvina, Congrio, Merluza: 65 °C 3. Albacora: 65 °C 4. Salmon: 65 °C



Carnes rojas	1. Lomo: 65 °C 2. Filete: 65 °C 3. Roast Beef: 65 °C 4. Cordero: 63 °C
Carnes rojas, cordero, músculos enteros que no se recalentarán antes de servirse	Min 63 °C
Carnes rojas, cordero, músculos enteros que se recalentarán antes de servirse	Cocinados hasta que cambie de color en toda la superficie, cumpliendo con las temperaturas definidos para cada tipo de carne
Huevo líquido crudo y productos que los contengan	Min 74 °C
Lácteos	Min 74 °C
Mariscos	Min 65 °C
Sopas y Salsas	Hervidas completamente

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

2.1.10 ENFRIAMIENTO RAPIDO

Una vez terminada la cocción de los alimentos se procede a llevarlos inmediatamente al equipo de enfriamiento rápido llamado Chiller la que tiene como función enfriar a los alimentos para evitar el crecimiento de microorganismos en las temperaturas de riesgo (6°C a 60°C). La temperatura del núcleo del alimento debe bajar de 60°C a 4°C en un tiempo de 4 horas.

2.1.11 ALMACENAMIENTO CAMARA DE REFRIGERACION

Cuando el enfriado de los alimentos haya concluido, en este periodo se almacenan los alimentos que ya están listos para para ser emplatados. Aquí los alimentos son colocados en bandejas, deben estar muy bien cubiertos con plástico film y se le debe colocar su respectivo sticker según el código de colores el cual nos ayudara a poder determinar la vida útil de los alimentos procesados las cuales son:



- Cocina Caliente 48 horas.
- Cocina Fría 24 horas.
- Pastelería 48 horas.
- Holding Box 24 horas.

Tabla 4. Colores de stickers

Código Colores de Stickers Alimentos Procesados		
Día		Color
Lunes		Rojo
Martes		Amarillo
Miércoles		Verde
Jueves		Azul
Viernes		Blanco
Sábado		Café
Domingo		Morado

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

El almacenamiento de los alimentos se lo hará dependiendo del área donde se la realiza en sus respectivas cámaras los cuales son:

- **Cámara de Refrigeración de Cocina Fría:** se almacenaran todos los alimentos que no han pasado por un proceso térmico como: ensaladas, sándwich, porciones de fruta, jamones, quesos, mantequilla, etc.
- **Cámara de Refrigeración de Cocina Caliente:** se almacenaran todos los alimentos que han pasado por un proceso térmico como: arroz, purés, pastas, carnes, etc.
- **Cámara de Refrigeración de Panadería y Pastelería:** se almacenaran todo lo que son postres y dulces.

2.1.12 EMPLATADO

El emplatado consiste en colocar los alimentos en la vajilla correspondiente la cual se la realiza de forma manual por el personal. Donde se controla el gramaje, de cada uno de los alimentos que conforman el plato según las



exigencias de las aerolíneas. En esta etapa se debe tener en cuenta que la temperatura no supere los 15 °C en un periodo máximo de 45 minutos, el emplatado se lo debe realizar en lotes cada lote está compuesto de 25 platos.

Los platos con las raciones servidas deberán estar bien cubiertas con materiales inocuos propios para este fin y colocados debidamente su respectivo sticker según el código de colores.

Los utensilios serán de uso exclusivo, debidamente lavados y desinfectados. Se utilizarán envases de material atóxico, de uso individual según tipo de comida ya sean de material desechable o reutilizable. En el caso de usarse vajilla reutilizable, ésta se someterá a un proceso de lavado y esterilización, para asegurar su inocuidad antes de su utilización siguiente.

Los manipuladores de alimentos de esta área deben observar las más estrictas prácticas de higiene y utilizarán cofia, guantes y protectores nasobucuales.

2.1.13 ARMADO DE BANDEJAS

Los alimentos emplatados son colocados en las bandejas de acuerdo a las exigencias de cada aerolínea. Las bandejas se arman solo con los alimentos fríos como son: ensaladas, postres, mantequillas, pan, aderezos, servilletas, cubiertos y vasos las cuales son colocados en los trolleys. Las comidas calientes como son: platos calientes, sopas, omelettes, sándwiches calientes se los coloca en los racks ya que estos alimentos van a ser calentados en el avión.

2.1.14 ALMACENAMIENTO EN LOS TROLLEYS

Las bandejas armadas se dispondrán en los trolleys para ser llevados a bordo. También se almacenaran aparte y por separado el agua de mesa, las bebidas gasificadas jarabeadas, licores y el hielo de consumo humano, así como los recipientes y utensilios para servirlos.

Los trolleys deben ser de material resistente a golpes y a los frecuentes procesos de lavado y desinfección, no deben transmitir contaminación, ni malos olores a los alimentos. Las paredes interiores deben ser lisas de fácil limpieza y desinfección.



2.1.15 ALMACENAMIENTO EN HOLDING BOX

Una vez que los alimentos han sido colocados en los trolleys y racks respectivos serán trasladados al Holding Box la cual es una cámara de refrigeración para el almacenamiento de los trolleys y racks que contienen los alimentos. Los trolleys y racks serán colocados con las puertas abiertas dentro de la cámara separadas de la pared para que el aire frío circule y llegue a todas la bandejas. Los trolley y racks deberán permanecer en el Holding Box como mínimo 4 horas antes del abordaje lo que permite que la temperatura de los alimentos se estandarice.

2.2 SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS DESDE TIERRA.

2.2.1 DESPACHO

Los alimentos son despachados por parte del personal de producción al personal de operaciones, en donde se da el transporte desde el holding box, al camión y por consiguiente al avión. Aquí se debe tener en cuenta que los alimentos no deben exceder la temperatura de los 8 °C, y en el caso de alimentos que abordan calientes desde planta deberán salir con una temperatura mínima de 65 °C. En esta etapa se realiza el cierre de los trolleys debe ser hermético y al final de la operación de carga, éstos deben ser sellados con un precinto de seguridad codificado. Ningún trolleys podrá ser llevado a bordo sin contar con su respectivo precinto de seguridad original.

2.2.2 TRANSPORTE DE ALIMENTOS A BORDO

Los alimentos listos para el consumo, se transportarán a bordo de los aviones en vehículos diseñados especialmente para el transporte de los trolleys, éstos deben ser de cierre hermético para proteger los alimentos del polvo y los otros tipos de contaminantes, con una superficie interna impermeable, lisa, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de cualquier incidente donde exista el riesgo de contaminación de los alimentos que están en los trolleys (rotura de precinto de seguridad, caídas, roturas de caja, manipulación por extraños u otros) el personal responsable



seguirá los procedimientos de seguridad sanitaria e informará al área de control de calidad del servicio para la aplicación de las medidas correctoras.

2.2.3 CARGA

Una vez en la plataforma la comida es abordada en el avión y entregada a la tripulación de cada vuelo que verifican la cantidad de comida solicitada para luego almacenar a los trolleys en sus respectivos galleys y los racks en los hornos.

2.2.4 RETORNO COMIDA POR EXCESO O DEMORA DEL VUELO

Para el caso de retorno de comida de pista por un exceso en la cantidad de alimentos para que estos puedan ser reutilizados se deben tomar la temperatura de los alimentos en el momento que lleguen a la planta la cual no debe superar los 8 °C y deben estar dentro de su vida útil.

En el caso de que exista la demora del vuelo para los alimentos que son abordados refrigerados hay dos posibilidades:

- Si los alimentos no han sido despachados de la planta se debe mantener los alimentos en el holding box
- Si los alimentos ya han sido despachados y abordados se debe controlar la temperatura de los alimentos cada 2 horas y mantener prendidos los aires acondicionados. Si la temperatura es mayor a 15 °C y menor a 25 °C se los debe enfriar rápidamente con hielo seco si las comidas serán consumidas en las próximas dos horas caso contrario se debe dar de baja. Si la demora es menor a 4 horas y los alimentos se mantiene a una temperatura menor a 8 °C en el avión se la puede utilizar. Si la demora esta entre 4 a 8 horas se debe volver los alimentos a la planta y verificar que la temperatura se menor o igual a 8 °C y si cumple con la vida útil. Si la demora es mayor de 8 horas se debe eliminar a los alimentos y reabastecer con nuevos alimentos ya que puede haber existido abuso del tiempo y temperatura durante la carga, descarga y transporte.

Para los alimentos que son abordados calientes hay dos posibilidades:

- Si los alimentos no han sido despachados de la planta se debe mantener los alimentos a una temperatura mayor a 65 °C
- Si los alimentos ya han sido despachados y abordados se debe controlar la temperatura de los alimentos cada 2 horas y mantener prendidos los hornos. Si la temperatura de los alimentos es mayor a 65 °C se la puede utilizar. Si la temperatura de los alimentos es menor a 65 °C recalentar los alimentos hasta que hiervan. Si la temperatura de los alimentos es menor a 65 °C y la demora es mayor a cuatro horas dar de bajas los alimentos.

2.3 CATEGORÍAS O TIPOS DE MENÚS

El tipo de servicio va a depender de la hora y el destino que tenga la aerolínea por lo cual se maneja siglas en inglés que determinan los diferentes servicios a continuación:

Tabla 5. Tipos de servicio

SERVICIOS	SIGNIFICADO
HB (Hot Breakfast)	Servicio de Desayuno Caliente
CB (Cold Breakfast)	Servicio de Desayuno Frío
HL (Hot Lunch)	Servicio de Almuerzo Caliente
HD (Hot Dinner)	Servicio de Cena Caliente
CS (Cold Snack)	Snack Frío
FS (Finger Sándwich)	Sándwich variado

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

Además de esto, también se brinda los servicios denominados comidas especiales SPML (Special meal) los cuales están especificados en el siguiente cuadro:



Tabla 6. Comidas especiales

TIPOS DE COMIDAS ESPECIALES		
ANML	Ancient Meal	Menú para Ancianos
AVML	Asian Vegetarian Meal	asiático, vegetariano comida con arroz (al estilo Indio)
BBML	Infant/Baby Meal	Menú para bebés
BLML	Bland/Soft Meal	Menú Blando
CHML	Childs Meal	Menú para niños
DBML	Diabetic Meal	Menú para diabéticos
FFML	Frequent Flyer Meal	Menú para gente que vuela frecuentemente
FPML	Fruit Platter	Plato de frutas
FSML	Fish Meal	Menú de pescado
GFML	Gluten Free Meal	Menú libre de gluten
HFML	High Fibre Meal	Menú de fibra
HNML	Hindú Meal	Menú Hindú
KSML	Kosher Meal	Menú kosher
LCML	Low Calorie Meal	Menú bajo de calorías
LFML	Low Cholesterol Meal	Menú bajo en grasas
LPML	Low Protein Meal	Menú bajo en proteínas
LSML	Low Sodium Meal	Menú bajo en sal
MOML	Moslem Meal	Menú musulmán
NLML	Non-Lactose Meal	Menú sin lactosa
NSML	No Salt Meal	Menú sin sal
ORML	Oriental Meal	Menú oriental (al estilo chino)
PRML	Low Purin Meal	Menú bajo en purina
RVML	Raw Vegetarian Meal	Menú de verduras crudas
SFML	Sea Food Meal	Menú con mariscos y moluscos
VGML	Vegetarian Meal Non Dairy	Menú vegetariano (sin lácteos)
VLML	Vegetarian Meal Lacto Ovo	Menú ovo-lácteo vegetariano

Fuente: [es.wikipedia.org/wiki/ Comida_de_avi%C3%B3n](https://es.wikipedia.org/wiki/Comida_de_aviaci3n)

Fecha: 01 de Octubre de 2008



2.4 COMIDAS PARA LA TRIPULACIÓN

Generalmente, a la tripulación se le sirve comidas especiales, cuando el personal que está a bordo come durante el vuelo, es fundamental que se le sirva al capitán una comida completamente diferente que la del copiloto, la cual debe estar preparada con alimentos de procedencia totalmente distintas. Además el mismo principio debe aplicarse cuando coman en tierra unas cuantas horas antes del despegue.

Esta medida de seguridad se adopta para reducir al mínimo la posibilidad de que ambos ingieran alimentos contaminados por microorganismos patógenos que les provoquen una enfermedad de corto periodo de incubación que podría presentarse durante el vuelo.

2.5 SERVICIO DE ALIMENTOS A BORDO

La aeronave contará con un módulo para el servicio a bordo, equipado con lo necesario para este fin. Asimismo, contará con equipos para el recalentamiento de comidas los cuales tendrán dispositivos para el control de temperaturas y los responsables de los alimentos de la aeronave, llevarán el registro de las temperaturas de recalentamiento de los alimentos. Ante un registro de temperatura que indique una desviación del límite crítico se tomarán las medidas correctoras pertinentes.

Las bandejas que contienen los alimentos deberán estar en perfectas condiciones de uso, limpias y protegidas.

Los recipientes y utensilios usados como implementos para el servicio a bordo deberán ser de material atóxico, anticorrosivo y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Las servilletas, cubiertos, sorbetes y mondadientes, deben ofrecerse en sus envases individuales y cerrados, que impida su reutilización. Los vasos y copas podrán ser de material reutilizables o de material desechable.

Los alimentos preparados que se sirven a los pasajeros en los transportes aéreos se deben sujetar a las siguientes condiciones sanitarias:

a) Los alimentos que se consumen fríos, deben conservarse en módulos de refrigeración o similares, asegurando mantener las temperaturas de refrigeración.



- b) Los alimentos que se consumen calientes, se recalentarán en equipos instalados en la aeronave (hornos fijos, de convección o similares), debiendo alcanzar una temperatura mayor a 65°C.
- c) Las bebidas no alcohólicas gasificadas o no y las bebidas alcohólicas deben servirse desde su envase original.
- d) El hielo utilizado en las bebidas o para la conservación de alimentos debe ser de agua potable y debe protegerse de la contaminación durante su manipulación y almacenamiento.
- e) Las provisiones de alimentos como leche, crema, queso crema, mantequilla y otros que requieran cadena de frío, deben ser almacenados en refrigeración en sus envases originales de uso individual.
- f) Los alimentos de consumo individual, que no necesitan refrigeración como galletas, mermeladas, azúcar, edulcorante, sal, pimienta, salsas y aderezos pasteurizados, deben servirse en sus envases originales cerrados.

2.6 DESECHOS DE ALIMENTOS

Después del servicio a bordo los residuos de alimentos serán dispuestos en los mismos trolleys sellados para su descarga.

Los desechos provenientes de la alimentación de los pasajeros, se descargarán lo antes posible después del aterrizaje, para poder realizar la limpieza y desinfección a bordo, antes de volver a cargar los utensilios, alimentos y bebidas.

Los residuos procedentes de vuelos internacionales deberán disponerse según lo expresado en las normas de sanidad internacional sobre residuos sólidos la cual expresa que: La empresa debe hacerse cargo de todos los residuos sólidos generados en su establecimiento y de los residuos de alimentos procedentes de las aeronaves a las que suministra el servicio.

Los residuos de alimentos, bebidas y envases provenientes del servicio en las aeronaves, deben llegar al establecimiento en los mismos contenedores en los que se embarcaron. En el establecimiento se separará el material reutilizable (vajilla de loza) para su lavado y desinfección. La vajilla u otro material desechable, así como los residuos de alimentos y bebidas, previamente a su



disposición final, serán inutilizados y tratados con sistemas que neutralicen los riesgos de contaminación cruzada.

La recolección de los residuos sólidos del establecimiento y de los vuelos nacionales e internacionales, ya inutilizados, así como su transporte y disposición final, serán responsabilidad de la empresa prestadora de servicios de residuos sólidos.

Se evitará la contaminación cruzada entre la descarga de los desechos y la carga de alimentos en las aeronaves.



CAPÍTULO 3

APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP PARA EL CATERING AEREO DE LA EMPRESA AIRCUENCA S.A.

La empresa AirCuenca S.A. es una nueva aerolínea cuencana que apunta a dar un servicio de primera calidad, la cual es una nueva alternativa para conectar al Austro ecuatoriano con el resto del país teniendo como centro de operaciones la ciudad de Cuenca. La empresa AirCuenca S.A. para brindar este tipo de servicio necesita aplicar sistemas de gestión de calidad en especial en el servicio de alimentos abordo con la aplicación del sistema HACCP.

El Sistema de HACCP permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. El cual puede aplicarse a todo el proceso de elaboración de los alimentos en la empresa de catering aéreo, desde la recepción del producto hasta el servicio de los alimentos a bordo. La aplicación del Sistema de HACCP tiene la ventaja de facilitar la inspección por parte de las autoridades de reglamentación y obtener futuras certificaciones. Antes de aplicar el sistema HACCP en el catering aéreo se debe conocer los principios de fundamentales de la microbiología

Finalmente para el desarrollo del capítulo actual es necesario indicar que se utilizó las siguientes referencias bibliográficas de los libros: Microbiología de los alimentos y HACCP, Higiene y toxicología de los alimentos, Microbiología moderna de los alimentos, CODEX alimentarius, Manual de control de calidad de Gate Gourmet, Manual de higiene y saneamiento de los transportes aéreos y del internet: Wikipedia, FDA, Panalimentos, Anmat y Vector.

3.1 PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LA MICROBIOLOGIA

La microbiología es el estudio de los organismos microscópicos y de sus actividades, de sus características y de sus efectos, tanto beneficiosos como perjudiciales, especialmente en relación con los cambios que originan en su

entorno del que los alimentos son un ejemplo singular. Los microorganismos se clasifican en seis grupos:

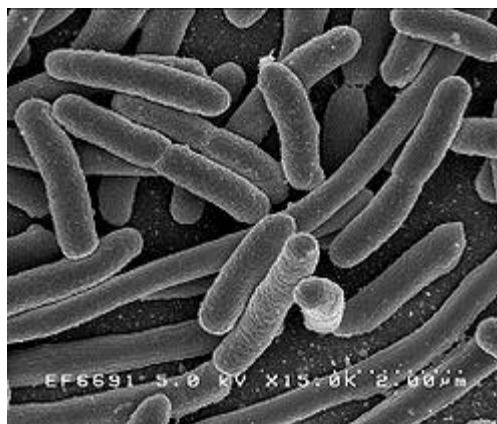
- Bacterias
- Hongos
- Virus
- Algas
- Protozoos
- Rickettsias

En lo que se refiere a los alimentos los más importantes son las bacterias y los hongos y son menos importantes los virus.

3.1.1 BACTERIAS

Las bacterias son los más ubicuos de los organismos vivos es decir que se encuentran en todas partes como: en el aire en número variable y llegando a alturas considerables, en el suelo hay grandes cantidades y mientras que en el agua fresca y en la marina se encuentran cantidades mucho menores. Por lo que las bacterias se adaptan a condiciones extremas y por ello se desarrollan en un amplio rango de ambientes. Esta habilidad para adaptarse de las bacterias, causa con frecuencia problemas inesperados en la industria alimentaria.

Figura 22. Bacteria



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Bacteria

Fecha: 19 de Marzo de 2012

Existen tres formas bacterianas principales: esférica (cocos), de bastón (bacilos) y curvado o de bastón curvado (espirilos). Las bacterias se reproducen por un proceso conocido como fisión binaria lo que implica una simple división de la célula en dos células hijas.

3.1.2 HONGOS

Los hongos son miembros del reino vegetal los cuales no están diferenciados en raíces, tallos y hojas, se clasifican en setas, mohos y levaduras; para la industria alimentaria los más importantes son los dos últimos.

3.1.2.1 MOHOS

El término de moho se emplea para describir ciertos hongos multicelulares que forman un entramado filamentoso conocido como micelio. Éste se compone de filamentos individuales llamados hifas. Es decir cuando en la superficie del alimento se ve el crecimiento que se caracteriza por el aspecto vellososo o algodonoso.

Figura 23. Moho presente en un pastel



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Moho

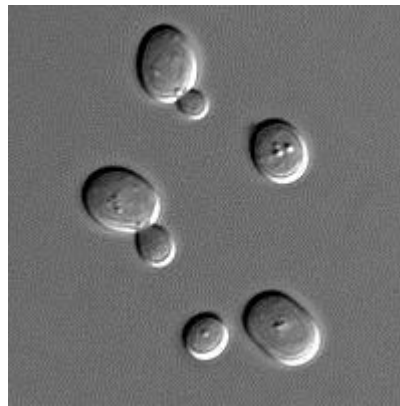
Fecha: 19 de Marzo de 2012

La reproducción de los mohos tiene se da por esporas las cuales se producen en gran número y son pequeñas, ligeras. Por lo tanto, son fácilmente dispersables en el aire y cuando llegan a un material nutritivo conveniente, bajo condiciones favorables dan lugar a nuevos crecimientos.

3.1.2.2 LEVADURAS

La mayoría de las levaduras son hongos unicelulares microscópicos que no forman micelio y por tanto se presentan como células simples. Las levaduras tienen forma redondeada, ovoidea o elongada siendo relativamente constante para la misma especie, las cuales están unidos entre sí en forma de cadena, y producen enzimas capaces de descomponer diversos cuerpos orgánicos, principalmente los azúcares, en otros más sencillos; a este proceso se lo conoce como fermentación.

Figura 24. *Saccharomyces cerevisiae*, levadura



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Levadura

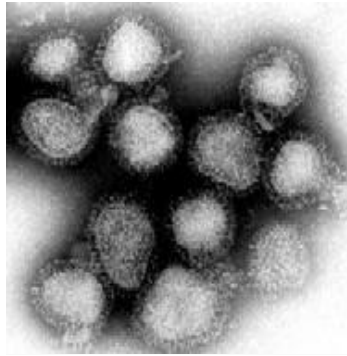
Fecha: 19 de Marzo de 2012

La mayoría de las levaduras se reproducen gemación, pero unas pocas especies lo hacen por fisión como las bacterias. La gemación es un proceso en el que parte del protoplasma se hincha en sentido externo y la yema así formada aumenta de tamaño hasta que alcanza la madurez y se separa de la célula madre. El tiempo de regeneración de la mayoría de las células es de unos 20-30 minutos en condiciones ideales.

3.1.3 VIRUS

Los virus son organismos vivos de estructura muy sencilla, mucho más pequeños que las bacterias, que se desarrollan en las células vivas de animales, vegetales o bacterias. Las formas de las partículas víricas, observadas al microscopio electrónico son esferoidales, bacilares, ovales y de aspecto de renacuajo.

Figura 25. Virus de la influenza



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Virus

Fecha: 19 de Marzo de 2012

Debido a su pequeño tamaño los virus atraviesan los filtros bacteriológicos y no son visibles al microscopio ordinario. Los virus están constituidos por: proteínas, carbohidratos, lípidos y otras sustancias.

3.2 LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS) pueden generarse a partir de un alimento o de agua contaminada. Son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas

Las ETAS pueden manifestarse a través de:

- **Infecciones transmitidas por alimentos:** son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.
- **Intoxicaciones causadas por alimentos:** ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo es eliminado. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.
- **Toxi-infección causada por alimentos:** es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos

causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Ejemplos: cólera.

3.2.1 AGENTES QUE PRODUCEN LAS ETAS

Los principales agentes que producen las enfermedades transmitidas por alimentos son: Salmonella, Escherichia coli, Campylobacter, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus.

3.2.1.1 Salmonella: normalmente se encuentra en el tracto intestinal del hombre y de los animales. La salmonelosis es el nombre genérico empleado para designar a las infecciones humanas originadas por esta bacteria. Los principales síntomas son: náuseas, vómitos, cólicos abdominales, diarrea, fiebre y dolor de cabeza.

Figura 26. Salmonella



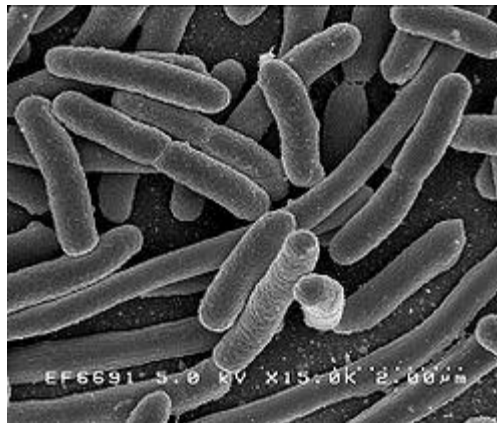
Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Salmonella

Fecha: 19 de Marzo de 2012

El periodo de incubación es de 12 a 36 horas y la enfermedad dura de 1 a 7 días. Las principales fuentes son: carnes crudas, pollo, huevos, leche y derivados lácteos, pescados. Las Medidas de control calentar el alimento hasta alcanzar temperatura suficiente para eliminar a las bacterias, de 65 a 74°C; conservar el alimento a temperaturas menores de 5°C; prevenir la contaminación cruzada después del tratamiento térmico y evitar que las personas con síntomas de salmonelosis o portadores, manipulen alimentos.

3.2.1.2 Escherichia coli: es un habitante normal del intestino de todos los animales. La Escherichia coli 0157:H7 es una variedad de la bacteria que habitualmente produce la colitis hemorrágica. Algunas personas infectadas sobre todo cuando ocurre en los niños pueden desarrollar el síndrome urémico hemolítico, caracterizado por una falla renal y una anemia temporal. Esta enfermedad puede dejar como secuela una insuficiencia renal.

Figura 27. Escherichia coli



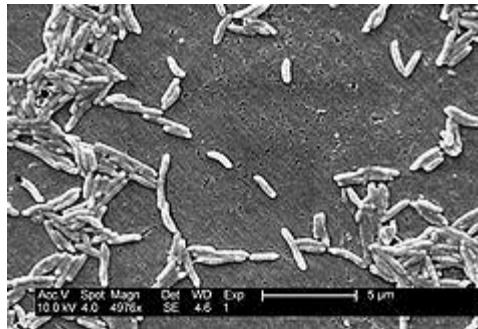
Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Escherichia_coli

Fecha: 19 de Marzo de 2012

Los principales síntomas son: cólicos severos y diarrea que inicialmente es líquida y luego se torna sangrienta. También pueden producirse vómitos. La fiebre suele ser baja o no manifestarse. La enfermedad puede llevar a una pérdida permanente de la función renal. El periodo de incubación es de 3 a 9 días. Los Alimentos asociados con la E. coli son: carne bovina cruda o molida, hamburguesas, leche cruda, lechuga, agua, jugos de manzana y todo alimento que se haya contaminado con materia fecal. Para prevenir la E. coli se debe: calentar los alimentos entre 65 y 74°C; mantener los alimentos a temperatura menor de 5°C; evitar la contaminación cruzada y no permitir a las personas infectadas trabajar con alimentos.

3.2.1.3 Campylobacter: El periodo de incubación es de 2 a 11 días. Los síntomas son: diarrea, que puede ser acuosa o mucosa, y a veces puede contener sangre, dolor abdominal, náuseas, dolor de cabeza, dolor muscular y fiebre que dura 24 horas.

Figura 28. Campylobacter



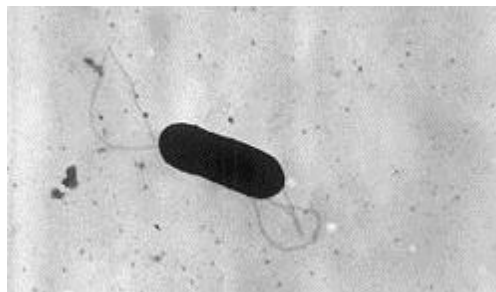
Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Campylobacter

Fecha: 19 de Marzo de 2012

Los alimentos implicados: carne de ave insuficientemente cocido y leche cruda. La bacteria puede contaminar otros alimentos por contaminación cruzada. Las medidas preventivas son: cocción completa del alimento; evitar la ingestión de leche cruda; pasteurizar la leche, utilizar agua potable; prevenir la contaminación cruzada; utilizar valores de tiempo y temperatura adecuados; No permitir animales de compañía en la área de manipulación de los alimentos.

3.2.1.4 Listeria monocytogenes: es muy resistente y puede sobrevivir perfectamente a los efectos del congelamiento, desecación y calentamiento. No forma esporas. Puede aislarse de la tierra y otras fuentes medio ambientales. Listeria, a diferencia de otros microorganismos, puede reproducirse a bajas temperaturas, incluso en el congelador.

Figura 29. Listeria monocytogenes



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Listeria_monocytogenes

Fecha: 19 de Marzo de 2011

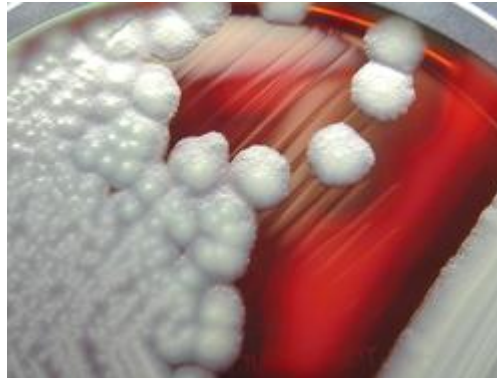


Puede resistir al calor, las sales y los nitritos, mucho más que otros microorganismos. Pero al igual que el resto de las bacterias, la adecuada cocción y la pasteurización la destruyen por completo. La enfermedad causada por esta bacteria es llamada listeriosis; algunas personas pueden presentar síntomas semejantes a una gripe con fiebre persistente y evolucionar para síntomas gastrointestinales.

El periodo de incubación es largo generalmente de 14 días y los síntomas se pueden manifestar de 3 a 21 días. Las personas más sensibles son los niños, ancianos, adultos inmunodeprimidos por fármacos y mujeres gestantes, a este grupo les produce septicemia, meningitis, meningoencefalitis, encefalitis e infección intrauterina o cervical en mujeres embarazadas, lo cual puede producir aborto espontáneo, partos prematuros y muerte del feto. Las fuentes asociadas en la listeriosis son: leche cruda o mal pasteurizada, quesos principalmente las variedades levemente maduradas, helados, verduras crudas, salchichas fermentadas crudas, pollo crudo y cocido, carnes crudas, pescado crudo y ahumado. Las medidas preventivas son: cocción adecuada y buenas prácticas de higiene durante el procesamiento del alimento; Prevención de la contaminación cruzada.

3.2.1.5 Bacillus cereus: las fuentes de contaminación son la tierra, el polvo, heces de animales y de seres humanos. El *Bacillus cereus* puede formar esporas cuando las condiciones le son desfavorables para su crecimiento, las esporas no se destruyen por la acción del calor. Si después de ser cocido, el alimento es enfriado a temperatura ambiente, estas esporas pueden germinar y se inicia la reproducción de la bacteria y la producción de dos tipos de toxinas, una que es sensible al calor la toxina diarreica que se produce en el alimento o en el intestino; y otra que es resistente al calor que es la toxina emética que se produce en el alimento.

Figura 30. Bacillus cereus



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Bacillus_cereus

Fecha: 19 de Marzo de 2012

Los síntomas de la intoxicación diarreica son: diarrea acuosa, cólicos abdominales y náuseas; las náuseas pueden acompañar la diarrea, pero el vómito es raro y el periodo de incubación es de 8 a 16 horas. Los síntomas de intoxicación emética son: náuseas y vómitos, algunos casos pueden presentar cólicos abdominales y diarrea; el periodo de incubación es de 1 a 5 horas. La enfermedad dura de 6 a 24 horas. Los alimentos asociados son: arroz, productos con almidón, papa, pastas y queso. Esta bacteria se la puede encontrar principalmente en establecimientos de comida china. Se sugiera las siguientes medidas de control: adopción de medidas eficaces para evitar la formación de esporas; y evitar la germinación de esporas en alimentos cocidos manteniéndolos bajo refrigeración y si las condiciones de refrigeración son deficientes, evitar elaborar alimentos en mayor cantidad que las que se deben consumir inmediatamente de terminada la cocción.

3.2.1.6 Clostridium botulinum: es el nombre de la bacteria que produce la enfermedad del botulismo. Es formador de esporas y un potente productor de neurotóxica. El botulismo de herida: es la forma más rara de esta enfermedad. La enfermedad ocurre de forma similar al tétano.

Figura 31. Clostridium botulinum



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Clostridium_botulinum

Fecha: 19 de Marzo de 2012

El botulismo infantil afecta a los niños menores de seis meses de edad. Este tipo de botulismo es causado por la ingestión de esporas de *C. botulinum*, que colonizan y producen la toxina en el tracto intestinal de los niños. La miel es una de las fuentes de esporas de *C. botulinum* más relacionada al botulismo infantil. El botulismo de origen alimentario es la forma más grave de intoxicación alimentaria causada por la ingestión de alimentos que contienen la potente neurotóxica, formada durante el crecimiento del *Clostridium botulinum*. La toxina puede destruirse por calentamiento a 80°C durante por lo menos 10 minutos. La incidencia de la enfermedad es baja, pero es considerada de interés debido a la elevada tasa de mortalidad si no se diagnostica y trata apropiadamente. Los síntomas del botulismo son: fatiga extrema, debilidad y vértigo, normalmente seguidos por visión doble, dificultad progresiva de hablar y engullir y en los casos más graves los músculos involuntarios se paralizan extendiéndose la parálisis al sistema respiratorio y al corazón; la muerte ocurre fallo respiratorio o cardíaco. Los síntomas gastrointestinales pueden incluir dolor abdominal, diarrea o congestión. El período de incubación es de 12 a 36 horas, pero puede extenderse hasta 8 días en algunos casos. Los alimentos implicados al botulismo son los alimentos que fueron mal procesados o crudos que tienen esporas y luego se conservan en condiciones de temperatura y pH que permiten la multiplicación de la bacteria y el desarrollo de la toxina. Los

enlatados como: palmito, maíz en conserva, frijol verde, sopas, remolacha, espárragos, hongos, aceitunas, espinaca, atún, pollo, hígado de pollo y paté de hígado, carnes frías, jamón, salchichas, berenjena rellena, langosta, pescado salado y ahumado. Las medidas de control son: asegurarse que el tratamiento térmico de los alimentos embotellados y enlatados es suficiente para destruir las esporas más termo resistentes de *C. Botulinum*; utilizar para la refrigeración de las latas procesadas agua clorada lo más limpia posible, comprobar que el tratamiento térmico de los alimentos procesados o semiprocados, envasados al vacío es el adecuado y no se almacenan a temperatura mayor de 3°C, nunca se debe probar un alimento sospechoso, a no ser que se precaliente a 100°C, evitar la germinación de esporas y no consumir conservas en mal estado y evitar las conservas que no tengan procesos de elaboración controlados.

3.2.1.7 Clostridium perfringens: Está ampliamente distribuido en la atmósfera y se halla frecuentemente en el intestino humano y de muchos animales domésticos y salvajes. Las esporas del microorganismo están presentes en el suelo, sedimentos y áreas sujetas a la polución fecal por humanos y animales. Los síntomas de la toxiinfección alimentaria por *C. perfringens* se caracteriza por: intensos cólicos abdominales y diarrea; generalmente no hay vómitos, ni náuseas, ni fiebre.

Figura 32. Clostridium perfringens



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Clostridium_perfringens

Fecha: 19 de Marzo de 2012

El periodo de incubación es de 6 a 22 horas después de comer, la recuperación es rápida de unas 12 a 24 horas, aunque en personas ancianas puede prolongarse de 1 a 2 días. Al *C. perfringens* se lo puede encontrar en la

preparación de alimentos para colectividades como escuelas, cafeterías, hospitales, alojamientos, penitenciarías, etc. es la causa más común de intoxicación por *C. perfringens*, y ocurre cuando una gran cantidad de alimento se prepara muchas horas antes de servirlo. El *C. perfringens* se puede reproducir durante una cocción de grandes cantidades de alimentos a fuego muy lento, y está muy asociado al consumo de carne cocida. Las carnes y derivados, y los caldos de carne son los más peligrosos. las medidas preventivas son: siempre que sea posible el alimento se debe cocinar y consumir inmediatamente; cuando el alimento se vaya a guardar después de cocinar debe enfriarse lo más rápido posible y conservarse en refrigeración, se debe evitar colocar los alimentos calientes en el refrigerador ya que el enfriamiento será demasiado lento y cuando se recaliente los alimentos se debe asegurar que el alimento se caliente por completo en todas sus partes antes de consumir.

3.2.1.8 Staphylococcus aureus: es una toxina resistente a la temperatura. Los síntomas aparecen rápidamente entre 1 a 6 horas después de ingerido el alimento contaminado con una media de 3 horas los síntomas más comunes son: náusea, vómito, sensación de angustia, cólico abdominal y diarrea, los síntomas duran normalmente de 1 a 2 días.

Figura 33. Staphylococcus aureus



Fuente: es.wikipedia.org/wiki/Staphylococcus_aureus

Fecha: 19 de Marzo de 2012

La fuente más importante de *S. aureus* es el organismo humano siendo el principal depósito la nariz, pelo, manos y otras partes del cuerpo con lesiones como granos y heridas. La presencia de esta bacteria en animales tiene como



consecuencia la contaminación de los alimentos, las vacas lecheras albergan a este microorganismo en la ubre y pezones. Los alimentos asociados son: carnes curadas y derivados especialmente el jamón; aves y derivados del huevo; productos de panificación como pasteles rellenos con crema, tortas de crema, rellenos de bocadillos además de leche cruda principalmente obtenida de animales con mastitis y productos lácteos. Las medidas de control se recomienda: manipular lo menos posible los alimentos cocinados; las personas con lesiones o heridas no deben manipular los alimentos; control de tiempo y temperatura; evitar la preparación del alimento con mucha antelación al consumo; la higiene personal apropiada y la cocción adecuada para destruir el microorganismo.

3.2.2 PELIGROS MICROBIOLÓGICOS DE LOS ALIMENTOS

Los principales peligros microbiológicos de los alimentos para el catering aéreo se los describe en la siguiente tabla:

Tabla 7. Peligros microbiológicos para el catering aéreo

Principales peligros microbiológicos de los alimentos para el catering aéreo	
Alimento	Principal peligro
Pollo	Salmonella, Campylobacter
Huevos	Salmonella, Campylobacter
Carne	Salmonella, E. Coli
Cerdo	Salmonella, Yersinia enterocolitica, parásitos
Cordero	Salmonella
Ciervo	Salmonella
Pescado	Vibrio parahaemolyticus, parásitos
Mariscos	Vibrio parahaemolyticus
Moluscos	Vibrio parahaemolyticus, Norwalk virus
Lácteos hechos con leche sin pasteurizar	Salmonella, E. Coli, Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes
Lácteos hechos con leche pasteurizada	Listeria monocytogenes
Vegetales cultivados con fertilizantes orgánicos	Salmonella, Shigella, E. Coli
Vegetales no cultivados con vegetales orgánicos.	Bacillus cereus, Clostridium perfringens

Arroz	Bacillus cereus
Pasta	Bacillus cereus
Semillas secas	Lectines
Jugos de fruta no pasteurizado	E. coli
Salsas, sopas	Bacillus cereus, Clostridium perfringens

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

3.3 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura son las normas, procesos y procedimientos de carácter técnico que aseguran la calidad.

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en la industria alimentaria, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos.

Es importante el diseño y la aplicación de cada uno de los diferentes programas, para evaluar y realimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor.

Las Buenas prácticas de manufactura (BPM), son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. También es un conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos.

3.3.1 HABITOS E HIGIENE DEL PERSONAL

El personal tiene ante sí la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Las empresas deben formar a su personal, incluidos los responsables sobre:



- Las posibilidades de ser portador, así como los mecanismos de transmisión de gérmenes patógenos.
- Las condiciones que favorecen el riesgo de aparición de intoxicaciones alimentarias.
- Las medidas de prevención de estos riesgos.

Todo el personal debe estar entrenado en las buenas prácticas de manipulación, así como en la parte del proceso que le toca realizar.

El propietario o administrador deberá tomar medidas para que todas las personas que trabajan en éste, reciban instrucciones continuas sobre manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal, así se evitará la contaminación alimentaria.

3.3.1.1 EXAMEN MÉDICO

El personal que entre en contacto con alimentos en el curso de sus labores, deberá someterse a examen médico y acreditar un carnet sanitario antes de asignársele tal actividad.

La frecuencia para la realización de los exámenes médicos dependerá de cada empresa. Lo recomendable será hacerlo lo más periódicamente posible, a fin de garantizar la salud del empleado y disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos.

3.3.1.2 ENFERMEDADES CONTAGIOSAS

La empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita trabajar en un área en riesgo de contaminación directa o indirecta del alimento por microorganismos patógenos, a ninguna persona de quien se sepa o sospeche, que padece o es portador de una enfermedad transmisible por los alimentos; o esté aquejada de heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas u otra fuente de contaminación microbiana (gripe, catarro, tos o cualquier infección de la garganta). Toda persona que se encuentre en esas condiciones, debe comunicar inmediatamente al propietario o responsable del área su estado físico, para que le sea asignada otra responsabilidad.



3.3.1.3 MALOS HÁBITOS DEL PERSONAL

Están totalmente prohibidas por el personal realizar las siguientes acciones durante el proceso de preparación de los alimentos:

- Rascarse la cabeza u otras partes del cuerpo.
- Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca.
- Arreglarse el cabello, jalarse los bigotes.
- Tocar los granos y exprimir espinillas.
- Escupir, comer, fumar, mascar o beber en el área de cocina.
- Toser y estornudar directamente sobre los alimentos.
- Apoyarse sobre paredes, equipos y productos.
- Colocarse mondadientes o fósforos en la boca.
- Laborar bajo el efecto de algún estimulante o en estado etílico.
- Tocar o secarse el sudor de la frente con las manos.
- Tocar o secarse el sudor de la frente con las manos, limpiarse la cara con éstas o con los brazos; secarse las manos o brazos en el uniforme o con secadores de uso exclusivo para las vajillas y utensilios.

3.3.1.4 PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Es totalmente obligatorio para el personal realizar lo siguiente:

- El personal masculino debe lucir cabello y patillas cortos, barba rasurada.
- El personal femenino debe llevar el cabello bien sujetado durante las horas de labores.
- No se deben llevar las uñas pintadas durante las horas de trabajo.
- No usar adornos en las manos, como relojes, anillos, etc.
- No portar lápices, cigarrillos u otros objetos detrás de las orejas.
- Conservar limpios los servicios higiénicos del personal y los vestuarios.
- Jalar la palanca del inodoro y urinario después de haberlos utilizado.
- No llevar puesto el uniforme de trabajo fuera de la empresa.
- Mantener y conservar los uniformes en adecuadas condiciones.
- No portar lapiceros u otros objetos en los bolsillos superiores del uniforme.



- Colocar los desperdicios, material de desecho, bolsas desechables, papeles, etc., únicamente en los depósitos de basura. No dejarlos en cualquier lugar.
- No dejar ropas u otras pertenencias personales en la cocina, almacén o dentro de muebles no destinados para este propósito.
- No se deben guardar alimentos en los casilleros o áreas destinadas para guardar la ropa.

3.3.1.5 UNIFORME DEL PERSONAL

Todo empleado que trabaja en la zona de preparación de alimentos debe llevar ropa protectora de color blanco, un cubrecabezas y calzado apropiado. Todos estos artículos deben ser lavables y mantenerse en buen estado de conservación y limpios. El resto del personal podrá usar ropa protectora de color claro y adecuada a la función que realiza. El personal manipulador de alimentos que trabaja en el área de preparación final, debe usar protector nasobucal y guantes desechables, conforme lo amerite el proceso. El uso de guantes no exime al empleado de la obligación de lavarse las manos toda vez que sea necesario. El personal que interviene en operaciones de lavado de equipos y utensilios debe contar con delantal impermeable y botas.

El saco debe estar confeccionado en algodón no inflamable (50% de algodón, 50% de poliéster) y debe permitir la absorción de la transpiración. Debe poderse cruzar cómodamente de manera que forme una pechera, para asegurar una eficaz protección contra el calor y preservar el pecho de cualquier líquido caliente que pudiera salpicar. Los botones deben permitir quitarse el saco rápidamente en caso de quemaduras.

El pantalón debe ser de algodón no inflamable (65% algodón y 35% de poliéster).

Malla, pañoleta y gorro están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación. Deben cubrir toda la cabellera y al mismo tiempo asegurar una buena ventilación del cuero cabelludo. Igualmente, sirven para proteger el cabello del vapor, la grasa y los



olores. Las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal modo que no salga de la malla o gorra.

Mandil cuando por el trabajo que se realiza el uniforme pueda ensuciarse rápidamente, se aconseja utilizar sobre éste mandiles de tela o plásticos para mayor protección, los cuales deben colocarse en un sitio específico mientras no se estén usando. El largo correcto del mandil es hasta debajo de la rodilla.

Zapatos deben ser preferiblemente de cuero, y cerrados, para garantizar una mejor protección en caso de quemaduras y caídas de objetos (cuchillos). Deben tener suela antideslizante, ser confortables y resistentes. De preferencia deben ser de color claro y estar en buen estado.

Guantes son una protección adicional al preparar y acondicionar los platos. Deben ser impermeables, resistentes, desechables, y facilitar el contacto con los alimentos. Deben ser lavables y que puedan entrar en contacto con desinfectantes para las verduras y legumbres. En caso de presentar el manipulador alguna herida en la mano, debe ponerse guantes obligatoriamente.

3.3.1.6 HIGIENE DE LAS MANOS

Las manos son el principal instrumento de trabajo de un empleado y, por desgracia, la forma más común de transmisión de gérmenes a los alimentos.

Las manos perfectamente limpias es la medida higiénica más importante de todas. El lavado de manos debe realizarse correctamente con agua y jabón líquido abundante, utilizando siempre un cepillo de uñas y el secado con papel de un solo uso. Debemos comprobar regularmente que la dotación del lavamanos este completa y que su uso es cómodo para el trabajador.

El trabajador siempre deberá lavarse las manos:

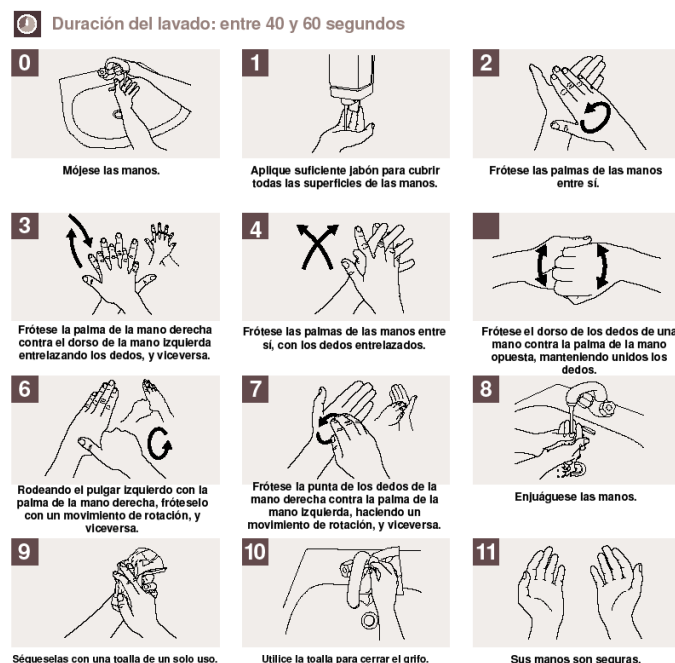
- Al iniciar la jornada de trabajo.
- Después de ir al baño.
- Cuando haya tenido que tocar objetos no rigurosamente limpios como dinero, teléfono, llaves.
- Después que se haya tocado el pelo, nariz o boca.
- Entre dos manipulaciones de materias primas diferentes.

- Siempre, al retornar al puesto de trabajo después de una ausencia.
- Las uñas deben ser cortas y permanecer limpias.
- Las joyas en manos y muñecas deben evitarse.
- En caso de que se produzca una herida en las manos se deben proteger con una cubierta impermeable para evitar el contacto con los alimentos.

Los trabajadores deben lavarse las manos de la siguiente manera:

- Moje sus manos hasta la altura del codo.
- Frótelas con el jabón haciendo abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.
- Con el cepillo frote debajo de las uñas, entre los dedos, palma y dorso de la mano, hasta la altura del codo, durante 20 segundos como mínimo.
- Enjuague desde la mano al codo con abundante agua, cuidando que no quede jabón.
- Desinfecte sus manos y brazos con solución desinfectante.
- Seque con toallas de papel desechable o secador de aire.

Figura 34. Lavado de manos



Fuente: www.who.int/csr/resources/publications/swineflu/AH1N1_clean_hands/es/index.html

Autor: Organización Mundial de la Salud

Fecha: 03 de Octubre de 2011



3.4 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento son procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.

3.4.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Una de las principales causas de contaminación es la inexistencia de adecuadas técnicas de limpieza y desinfección en las áreas, algunas veces por desconocimiento y otras por indiferencia.

Para asegurar la calidad de los alimentos la empresa debe tener implementado un plan de limpieza y desinfección que contribuya, conjuntamente con las BPM, a reducir al mínimo el peligro de contaminación y a garantizar la inocuidad de los productos.

Los responsables de la implementación y mantenimiento de un plan de limpieza y desinfección son todo el personal que trabaja en el restaurante, de acuerdo con el área donde laboren.

El administrador o dueño del local es el encargado de facilitar las condiciones requeridas para una correcta ejecución del plan por ejemplo, el abastecimiento de los equipos, utensilios y artículos de limpieza indispensables; así como de verificar el cumplimiento de todas las tareas.

3.4.2 LIMPIEZA

La limpieza es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

3.4.2.1 TÉCNICAS DE LIMPIEZA

Las técnicas de limpieza son prácticas sanitarias que deben realizarse diariamente sobre superficies de muebles, equipos, utensilios, pisos, paredes y techos, para disminuir el riesgo de contaminación que predomina en todas las empresas de alimentos. Las operaciones de limpieza se deben realizar alternando en forma separada o combinando métodos físicos para el

restregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes y desinfectantes.

- **Uso de calor** es importante tomar precauciones respecto a las temperaturas utilizadas, pues estarán en función del detergente usado y de las superficies que se van a limpiar.
- **Técnicas manuales** se aplican cuando es necesario quitar los restos restregando con esponjas y soluciones detergentes.
- **Limpieza in situ:** se emplean para la limpieza y desinfección de equipos o partes de éstos que no es posible desmontar, en especial tuberías, para lo cual se lavan con una solución de agua a presión y desinfectante.
- **Las máquinas lavadoras** es de suma utilidad en los establecimientos, particularmente en el área donde se realizan la limpieza y desinfección de vajillas y utensilios, los cuales son sometidos a procesos de lavado, enjuague y secado utilizándose agua caliente y aire.

3.4.2.2 LOS DETERGENTES

Los detergentes tienen la propiedad de penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies de los equipos y utensilios.

Existen muchos tipos de detergentes, la elección dependerá del tipo de suciedad que se desee eliminar; del material con el que esté construido el equipo, utensilio o superficie por limpiar; de si las manos del operario entran o no en contacto con la solución; de si se utilizará lavado manual o mecánico; y también de las características químicas del agua, en especial su dureza.

La aplicación del detergente con el agua elimina las capas de suciedad cortando la grasa, arrastrando la mugre visible y haciendo desaparecer los microorganismos. Todo detergente debe tener las siguientes propiedades:

- Ser rápido y completamente soluble en agua.
- No ser corrosivo para las superficies metálicas.
- Ejercer potente acción microbiana, que destruya algunas bacterias y desengrasante.
- No ser tóxico.

- Ser de fácil eliminación por enjuague.
- De precio razonable.

3.4.2.3 CLASIFICACION DE DETREGENTES

Los detergentes pueden clasificarse en:

- Alcalinos: hidróxido de sodio, carbonato de sodio, bicarbonato de sodio.
- Ácidos: ácido clorhídrico, cítrico, fosfórico, acético, tartárico, fórmico, glucónico y sulfámico.
- Agentes tensoactivos: compuestos de óxido de polietileno, compuestos cuaternarios de amonio.
- Agentes secuestradores: bifosfato tetrasódico, trifosfato pentasódico, polifosfato sódico y otros.

Los detergentes destinados al lavado manual deben contener una gran proporción de álcalis suaves, con una pequeña cantidad de humectantes y ablandadores de agua. Es recomendable no utilizar ácidos frecuentemente. Éstos deben manejarse con mucho cuidado, pues tienen acción corrosiva sobre metales como aluminio, estaño y los galvanizados.

3.4.3 DESINFECCIÓN

La desinfección es la eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no propicie la contaminación nociva del alimento, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin dañar la calidad del alimento.

3.4.3.1 TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN

Las técnicas de desinfección más utilizadas son:

- **Desinfección con vapor:** es uno de los métodos más comunes y útiles consiste en la aplicación de vapor para elevar a 80°C la temperatura de la superficie de los equipos. Sin embargo, antes de ello es importante eliminar todos los residuos de alimentos adheridos a las paredes de los equipos, pues de lo contrario, se pegarán más fuertemente y resultará

más trabajoso retirarlos. El empleo de vapor también es útil para las superficies de la máquina y otras de difícil acceso.

- **Desinfección con agua caliente:** esta técnica es muy empleada y consiste en sumergir en tanques con agua caliente las piezas desmontables de los equipos y algunos componentes pequeños de los mismos, el agua tiene que estar a una temperatura de 80-90°C.
- **Desinfección con sustancias químicas:** la desinfección con sustancias químicas siempre se lleva a cabo después de un proceso de limpieza. Generalmente cuanto más alta sea la temperatura, más eficaz será la desinfección; es preferible usar una solución tibia o caliente en vez de fría. Hay que seguir en todo momento las recomendaciones del fabricante.

3.4.3.2 TIPOS DE DESINFECTANTES

Las sustancias desinfectantes más utilizadas son:

- **Cloro y sus compuestos (lejía):** se consideran entre los mejores para su empleo en los establecimientos de alimentos. Ejercen un buen efecto sobre gran número de microorganismos, especialmente los que causan enfermedades, por lo cual se requiere de un buen proceso de limpieza previo. Son relativamente baratos con respecto a otros desinfectantes. Las desventajas del uso de lejía son: que pierde su eficacia en presencia de materia orgánica, se evapora a 80°C, corroe los metales y la lejía demasiado concentrada irrita la piel y, además, tiene efecto decolorante.
- **Yodo:** es una sustancia con un gran poder microbiano. Se utiliza diluido en agua, la cual adquiere una tonalidad ámbar que va disminuyendo al ir perdiendo su eficacia y requiere de un enjuague a fondo. La desventaja de este producto es que en concentraciones inadecuadas y un tiempo prolongado de contacto, corroe los metales.
- **Desinfectantes orgánicos:** en la actualidad han surgido muchas sustancias orgánicas sobre la base de productos cítricos, empleados principalmente para la desinfección de frutas y verduras. Poseen la ventaja de no dejar residuos dañinos para la salud.



En la aplicación de un desinfectante se deberá tomar en cuenta los siguientes aspectos:

- **Tiempo:** todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para resultar eficaces. Éste puede variar según la acción del desinfectante.
- **Disolución:** es la cantidad de agua que se le agrega al desinfectante para su aplicación. Varía de acuerdo con la naturaleza del producto, su concentración inicial y las condiciones de uso. Se dosifica en correspondencia con la finalidad y el medio ambiente donde se empleará, por lo que debe observar las recomendaciones del fabricante.
- **Estabilidad:** todas las soluciones desinfectantes implican preparación reciente y uso en utensilios limpios. Mantenerlas por tiempos prolongados puede disminuir su eficacia o convertirlas en reservorios de microorganismos resistentes.

Los desinfectantes pierden su poder si se mezclan con otros o con detergentes, por ello es necesario verificar periódicamente su eficacia, en especial cuando se han disuelto para aplicarlos.

- **Precauciones:** los desinfectantes químicos pueden contaminar los alimentos cuando no se usan en las concentraciones adecuadas y durante el tiempo que establece el fabricante.

3.4.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

Los pisos, techos y paredes, así como los equipos y utensilios que no han recibido la limpieza y desinfección apropiadas, pueden provocar el desarrollo de microorganismos en los restos de alimentos que quedan en las superficies, lo cual genera el riesgo de que los alimentos puedan entrar en contacto con ellos y contaminarse.

Los pisos, techos y paredes, se recomienda lavarlos con una solución de detergente, refregarlos con una escobilla o esponja, para luego enjuagarlos con abundante agua potable, secar y desinfectar.



Los equipos pueden ser fuente de contaminación, se aconseja lavar y desinfectar antes y después de las actividades para las cuales fueron utilizados.

Las mesas de trabajo y las tablas de picar resultan los utensilios más peligrosos, ya que siempre están en contacto directo con el alimento. Las mesas de trabajo más recomendables son las de acero inoxidable; y en cuanto a las tablas de picar, las de acrílico, polietileno de alta densidad, teflón, entre otros, los cuales poseen superficies lisas y más resistentes a las constantes incisiones en ellas. Estos elementos de trabajo deben ser lavados y desinfectados antes, durante y luego de cada operación, sobre todo cuando se manipulan alimentos crudos.

3.4.5 CONTROL DE PLAGAS

Plaga es una especie que se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre. En la que se incluyen a insectos y roedores.

El control de plagas son las medidas desarrolladas por la empresa para prevenir o eliminar las infestaciones de plagas, sobre la base de la información de las inspecciones de rutina, así como la asesoría técnica de especialistas y proveedores garantizados de plaguicidas.

Un Programa de Control de Plagas (PCP) es un conjunto de procedimientos coordinados, dirigidos a controlar el número de las especies transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades.

El propietario o administrador es responsable de establecer la política que se aplicará para el control de plagas y proporcionar los medios para que se lleve a cabo. También deberá asignar a una persona como encargada del PCP, quien tendrá la autoridad para solicitar la colaboración del personal y supervisar el programa.

La persona encomendada para la ejecución del PCP tendrá que estar capacitada en BPM y control de plagas. Además deberá vigilar por el cumplimiento de las medidas estipuladas en el programa. Sus responsabilidades son:

En los alrededores del establecimiento:



- El control de infestación por roedores o insectos.
- El control de maleza y drenaje del terreno.
- El control de acumulación de materiales en desuso.

Dentro del establecimiento:

- Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- Detectar infestaciones por roedores o insectos.
- Verificar las condiciones de almacenamiento de insumos, materias primas o productos terminados.
- Vigilar todo lo referente a la basura y aguas residuales.
- Controlar la presencia de materiales y equipos en desuso.

Con el personal:

- Brindar capacitación a los trabajadores para que colaboren en el control de plagas.
- Conocer las directrices relacionadas con la ubicación de las pertenencias y el uniforme de trabajo en el establecimiento.
- Supervisar hábitos de higiene de personal.

Para realizar efectivamente un control sobre las plagas en el establecimiento, es preciso utilizar los recursos disponibles adoptando medidas para conseguir mejoras graduales, según la severidad de la infestación, de manera permanente.

3.4.5.1 MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

Las medidas preventivas son aquellas encaminadas a:

- Evitar el ingreso de plagas desde el exterior hacia el establecimiento y desde el interior hacia las áreas cercanas a los alimentos o donde se encuentren éstos.
- Restringir el acceso directo a las zonas de los alimentos.
- Eliminar ambientes favorables para el refugio y desarrollo de la plaga.
- La aplicación rigurosa del programa de limpieza y desinfección del establecimiento, especialmente en las áreas internas. Tales actividades



son imprescindibles y no sólo complementarias a la realización efectiva del PCP.

Las medidas correctivas incluyen todas las acciones destinadas a reducir, controlar o eliminar de manera directa el número de individuos-plaga presentes en la empresa.

El tratamiento por lo general comprende la utilización de insecticidas, raticidas y trampas de luz UV contra insectos. En lo posible, debe eludirse el uso de los plaguicidas, dada su toxicidad. Pero de ser necesario esto, las medidas se tomarán a partir de la información proporcionada por inspecciones y consultas técnicas a profesionales y a los propios proveedores de dichos productos, quienes ofrecen muchas veces asistencia especializada y gratuita.

Las medidas correctivas que se considerarán principalmente son:

- Contra roedores: trampas y raticidas anticoagulantes.
- Contra las cucarachas: insecticidas piretroides y del grupo fosforados.
- Para eliminar moscas: insecticidas similares y trampas eléctricas de luz UV.

Las aves también son portadoras de enfermedades y parásitos potencialmente peligrosos para el hombre. Pueden introducirse en la edificación a través de ventanas abiertas o rotas, puertas y otros orificios y como los roedores dejan residuos no sanitarios que pueden contaminar las instalaciones y los productos que se elaboran en él.

3.5 HACCP

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos HACCP por sus siglas en inglés (Hazard Analysis and Critical Control Points) es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos de todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control y de esta manera asegurar la inocuidad de los alimentos. El HACCP se aplica en la industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo



de industrias que fabriquen materiales que estén en contacto con los alimentos.

3.5.1 PRINCIPIOS DEL SISTEMA DE HACCP

Para el CODEX ALIMENTARIUS, existen siete principios básicos en los que se fundamentan las bases del HACCP:

PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros.

PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control (PCC).

PRINCIPIO 3: Establecer un límite o límites críticos.

PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.

PRINCIPIO 5: Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.

PRINCIPIO 6: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

PRINCIPIO 7: Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

3.5.2 APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP PARA EL CATERING AEREO

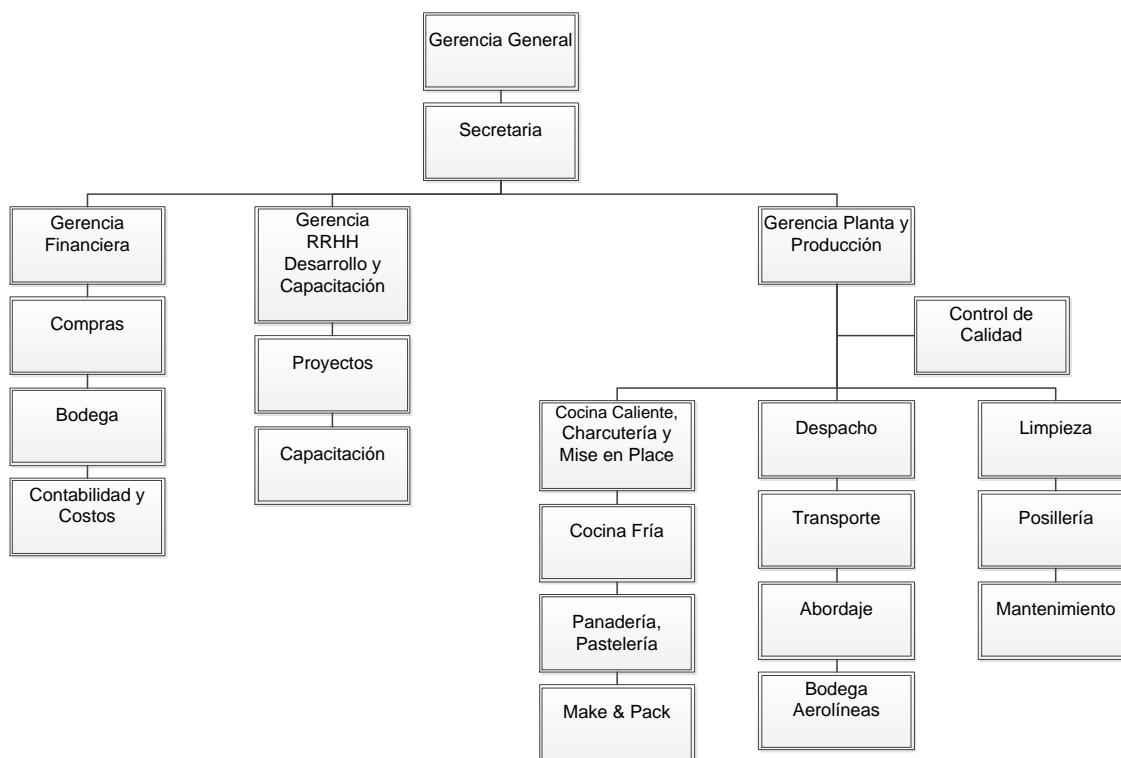
3.5.2.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El catering aéreo o también llamada comida de avión o menú de aerolínea es una comida la cual es servida durante el vuelo a los pasajeros de las aerolíneas comerciales. Estas comidas son elaboradas de forma especial para ser servidas a los pasajeros y este tipo de servicio forma parte del servicio de catering. La empresa de catering provee de sus productos a la aerolínea la cual se basa en variados tipos de menú que determinan las aerolíneas y la empresa de acuerdo a los pasajeros y que constantemente se están renovando de acuerdo a las exigencias que se presentan, con la cual se persigue siempre complacer a los clientes, realizando estrictos controles de calidad e higiene, de manera que la mejor calidad vaya al producto final.

3.5.2.2 FORMACIÓN DEL EQUIPO DE HACCP

La empresa de catering es conformada de la siguiente manera:

Figura 35. Organigrama Empresa Catering Aéreo



Fuente: Gategourmet

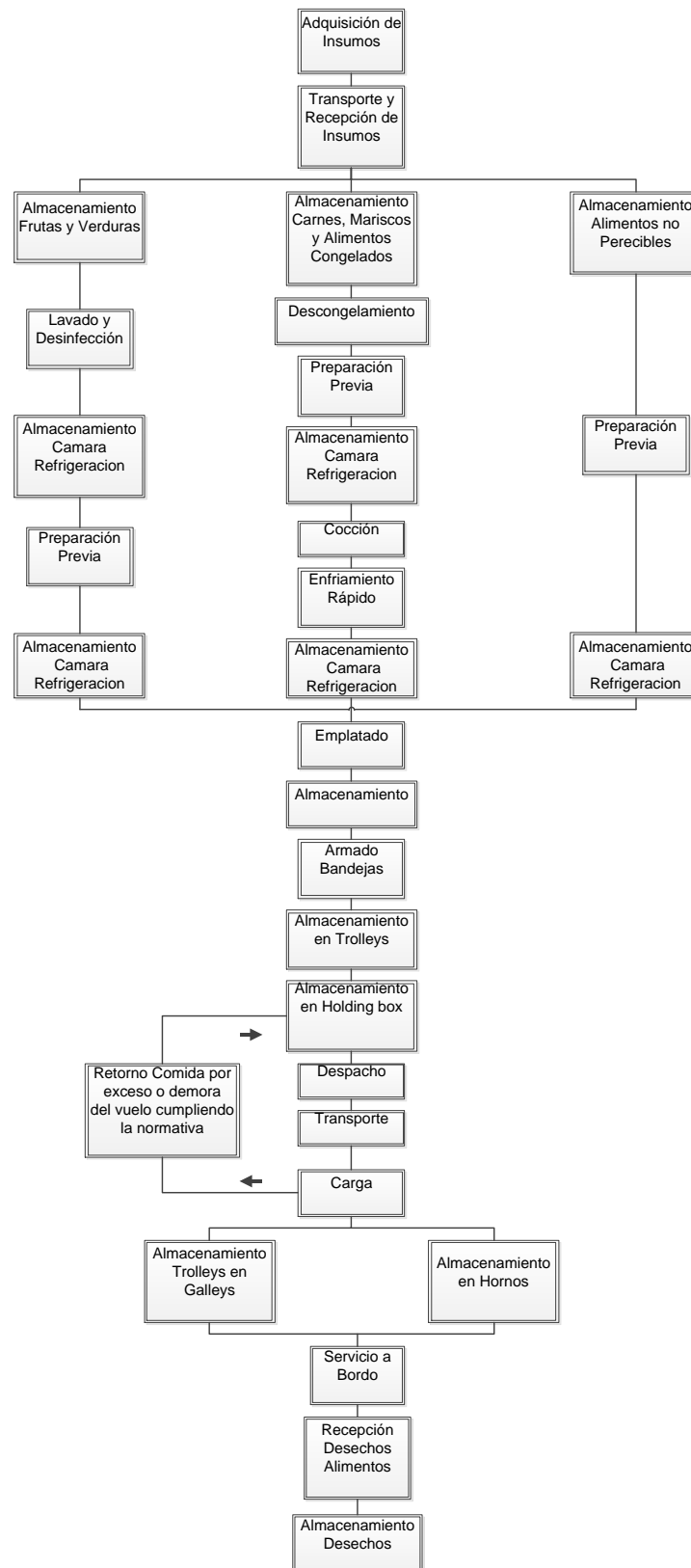
Autor: Francisco Cadena

Fecha: 28 de Febrero de 2012

El equipo HACCP va estar formado por: el gerente general, el gerente de planta y producción y el jefe de control de calidad. El cual va hacer dirigido por el jefe de control de calidad.

3.5.2.3 Elaboración de un Diagrama de Flujo del Proceso

La empresa de catering aéreo para la elaboración, transporte y despacho de los alimentos posee el siguiente diagrama de flujo:



Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012



3.5.2.4 PLAN HACCP PARA EL CATERING AÉREO

FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Adquisición de Insumos	Biológicos: Presencia de microorganismos o toxinas	Selección correcta del proveedor de los insumos para asegurar la calidad del producto. El proveedor de los insumos debe ser aprobado a través de auditorías	PCC	Temperatura máxima recepción 8 °C	Pruebas visuales, organolépticas y de textura.	Responsable	Cambiar de proveedor o no adquirir los insumos.	Registros # 001 y 002
	Químicos: Residuos de pesticidas					Jefe compras, control calidad		
	Físicos: Presencia de materias extrañas, tierra, insectos					Frecuencia Cada compra		
Transporte y Recepción de Insumos	Biológicos: Crecimiento microbiano durante el transporte	Los alimentos deben estar protegidos y embalados correctamente y mantenerse a una temperatura adecuada durante su transporte. Durante la recepción se debe tener en cuenta las especificaciones de cada producto como cantidad solicitada, tamaño, color, textura y vida útil al momento de recibirlo	PCC	Temperatura máxima 8 °C y mínima -18 °C alimentos congelados	La temperatura se la medirá con un termómetro de pincho o infrarrojo y los alimentos congelados no deben presentar signos de descongelamiento	Responsable	Si la temperatura en la superficie supera los 8 °C medir la temperatura del núcleo. Si la temperatura del núcleo no excede los 8 °C recibir el producto y llevarlo rápidamente a refrigeración y si la temperatura del núcleo supera los 8 °C, devolver el producto. Si los alimentos presentan signos de descongelación se los debe devolver	Registros # 003 y 004
	Químicos: Residuos de pesticidas y sustancias químicas relacionados con los embalajes y mantenimiento no adecuado del vehículo					Encargado de bodega		
	Físicos: Presencia de cuerpos extraños					Frecuencia Cada recepción de insumos con todos los lotes de los alimentos		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Almacenamiento Alimentos Perecibles	Biológicos: Presencia de microorganismos que causen la descomposición de los alimentos	Los alimentos se los debe mantener en refrigeración y congelación, deben estar debidamente separados en contenedores limpios con su respectivo etiquetado para su uso dentro de la vida útil, la etiqueta debe tener la siguiente información: producto, fecha de recepción y fecha de vencimiento. También dar el mantenimiento respectivo a la cámara de refrigeración y debe estar limpia, los alimentos no deben estar almacenados directamente sobre el piso de la cámara	PCC	Temperatura de la cámara refrigeración máxima 5 °C y mínima -18 °C la cámara de congelación	Revisar temperatura de cámara de refrigeración y etiquetado. Los productos refrigerados tienen una vida útil de 7 días.	Responsable	Si la temperatura de la cámara supere los 5 °C, tomar la temperatura del alimento. Si la temperatura del alimento supera los 8 °C, pasar al alimento a otra cámara y si el producto supera los 15 °C dar de baja el alimento	Registros # 005, 006 y 020
	Químicos: Residuos de pesticidas					Encargado de bodega y control de calidad		
	Físicos: Presencia de materias extrañas, tierra, insectos, pelos, piedras					Frecuencia Cada 8 horas		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Almacenamiento Alimentos no Perecibles	Biológicos: Presencia de microorganismos que causen la descomposición de los alimentos e hinchazón de latas	El empaque del producto debe estar sin daños y limpio. Las latas no deben estar hinchadas, deformadas ni tener signos de deterioro. Los productos deben estar debidamente etiquetados, la etiqueta debe tener la siguiente información: producto, fecha de recepción y fecha de vencimiento	PCC	Fecha de caducidad	Revisar que los productos estén debidamente etiquetados	Responsable	Si el empaque o latas de los productos presenta algún anomalía se lo debe devolver. Si el producto esta caducado se lo debe dar de baja	Registro # 006 y 020
	Químicos: Residuos en mínimas ocasiones de desinfectantes químicos					Encargado bodega, control de calidad		
	Físicos: Presencia de materias extrañas, polvo, tierra					Frecuencia		
						Cada semana		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Lavado y Desinfección	Biológicos: Presencia de microorganismos que causen la descomposición de los alimentos	El producto debe pasar por los siguientes pasos: Retiro de cuerpos extraños y partes dañas, lavado, desinfección usando una correcta solución de desinfectante durante 5 min. y un correcto enjagüe en abundante agua	PCC	Tiempo de contacto entre la solución desinfectante y el alimento 5min.	Revisión del registro respectivo	Responsable Persona que realiza el proceso, control de calidad	Si el tiempo de contacto entre la solución desinfectante y el alimento no fue el suficiente repetir el proceso	Registro # 007 y 020
	Químicos: Residuos de pesticidas					Frecuencia		
	Físicos: Presencia materias extrañas, tierra, insectos, pelos, piedras					Cada día		
Descongelación	Biológicos: Crecimiento de microorganismos durante el descongelamiento	Comprobar que la temperatura del alimento máxima 8 °C durante el proceso de descongelamiento	PCC	Temperatura del alimento máxima 8 °C durante el tiempo de descongelación que dura entre 24 a 48 horas	Revisar el tiempo y la temperatura del alimento en periodos de tiempo similares durante el proceso de descongelación	Responsable Encargados de la cocina caliente, control de calidad	Si la temperatura supera los 8 °C dar de baja el producto	Registro # 005, 006, 008 y 020
	Químicos:					Frecuencia		
	Físicos:					Cada alimento que se descongele		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Preparación Previa	Biológicos: Crecimiento de microorganismos en los alimentos por la exposición a la temperatura ambiente	Mantener a los alimentos expuesto a temperatura ambiente durante cortos periodos. Se designara áreas específicas	PCC	Tiempo de exposición a temperatura ambiente superar los 45 min y la temperatura máxima 15 °C	Revisar la Temperatura y el tiempo de exposición al ambiente	Responsable	Si la temperatura supera los 15 °C dar de baja el producto	Registro # 006, 009, 020, Tabla Código de Colores de Uso de Tablas de Picar y Tabla de Código de Colores de Uso de Cuchillos
	Químicos: Residuos de desinfectante	separadas para la elaboración del mise en place de productos de origen vegetal y la otra para el mise en place de productos de origen animal. También se designara equipos y herramientas				Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Presencia de cuerpos extraños, polvo	específicas para cada área como, mesas de trabajo, tablas de picar y cuchillos con código colores para su uso, las cuales después de ser usadas deben ser lavadas y desinfectadas				Frecuencia Cada alimento que es procesado		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Cocción	Biológicos: Supervivencia de microorganismos y parásitos	Cocinar los diferentes tipos de los alimentos de crudos en especial los alimentos de origen animal según la tabla de temperaturas	PCC	Temperatura de Cocción según la tabla	Comprobar la temperatura del núcleo de los alimentos cuando se haya terminado la cocción con un termómetro de pincho	Responsable	Si el alimento no alcanza la temperatura indicada en la tabla, se debe recocinar el alimento hasta que alcance la temperatura o dar de baja el alimento	Registro # 010, 011 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Presencia de materias extrañas, polvo					Frecuencia Cada alimento		
Enfriamiento Rápido	Biológicos: Crecimiento de microorganismos, esporas	Realizar el proceso de un correcto enfriamiento, la temperatura central del alimento debe reducirse de 60 °C a 4°C en 4 horas	PCC	Temperatura no debe superar los 4°C	Comprobar tiempo y temperatura del alimento en: inicio, después de 2 horas máximo 25 °C y al fin del proceso	Responsable	Si el alimento no alcanza los 4 °C en 4 horas, se debe recalentar y volver a enfriar o desechar el alimento	Registro # 012 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos:					Frecuencia Cada alimento después de la cocción		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Almacenamiento Cámara Refrigeración	Biológicos: Contaminación y crecimiento microbiológico por superficie y equipos sucios o por goteo del condensado de la cámara de refrigeración	Los alimentos ya procesados se los debe mantener en refrigeración, deben estar debidamente empaquetados con su respectivo sticker según el código de colores para su uso dentro de la vida útil.	PCC	Temperatura de la cámara refrigeración no debe superar los 5 °C	Revisar temperatura de cámara de refrigeración y si esta con su sticker. Los alimentos procesados y refrigerados tienen la siguiente vida útil: cocina caliente 48 horas, cocina fría, 24 horas, pastelería y panadería 48 horas y holding box 24 horas	Responsable	Si la temperatura de la cámara supera los 5 °C, tomar la temperatura del alimento. Si la temperatura del alimento supera los 8 °C, pasar al alimento a otra cámara y si el producto supera los 15 °C o paso el tiempo de vida útil dar de baja el alimento	Registro # 005, 020, Código Colores de Stickers Alimentos Procesados
	Químicos:	También dar el mantenimiento respectivo a la cámara de refrigeración y debe estar limpia, los alimentos no deben estar almacenados directamente sobre el piso de la cámara				Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Contaminación física por el goteo del condensado de la cámara de refrigeración					Frecuencia Cada 8 horas		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Emplatado	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar tiempo y temperatura de exposición al ambiente y contaminación a través de los empleados que manipulan los alimentos a través de las manos contaminadas.	Mantener a los alimentos expuesto a temperatura ambiente durante cortos periodos. Se designara una área específica separadas para el emplatado de los productos listos para el consumo llamado make & pack. También se designara equipos y herramientas específicas para el área, las cuales después de ser usadas deben ser lavadas y desinfectadas.	PCC	Tiempo de exposición a temperatura ambiente no debe superar los 45 min y la temperatura máxima 15 °C	Revisar la Temperatura del alimento al final del proceso y el tiempo de exposición	Responsable	Si la temperatura de la superficie del alimento excede los 15°C, comprobar la temperatura del núcleo. Si la temperatura del núcleo del alimento no excede los 15°C colocar el alimento inmediatamente en la cámara de refrigeración. Si la temperatura del núcleo del alimento excede los 15°C dar de baja el alimento	Registro # 013, 020, Tabla Código de Colores de Uso de Tablas de Picar y Tabla de Código de Colores de Uso de Cuchillos y Código de Colores de Stickers Alimentos Procesados
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Contaminación por cuerpos extraños vidrio, metal, plástico, pelos	También se mantendrá los procedimientos de lavado de manos durante la manipulación de los alimentos				Frecuencia Cada lote de alimentos de cada vuelo y clase		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Armado Banderas	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar tiempo y temperatura de exposición al ambiente y contaminación a través de los empleados que manipulan los alimentos a través de las manos contaminadas.	Mantener a los alimentos expuesto a temperatura ambiente durante cortos periodos. Se designara una área específica separadas para el emplatado de los productos listos para el consumo llamado make & pack. También se designara equipos y herramientas específicas para el área, las cuales después de ser usadas deben ser lavadas y desinfectadas. También se mantendrá los procedimientos de lavado de manos durante la manipulación de los alimentos	PCC	Tiempo de exposición a temperatura ambiente no debe superar los 45 min y la temperatura máxima 15 °C	Revisar la Temperatura del alimento al final del proceso y el tiempo de exposición	Responsable	Si la temperatura de la superficie del alimento excede los 15°C, comprobar la temperatura del núcleo. Si la temperatura del núcleo del alimento no excede los 15°C colocar el alimento inmediatamente en la cámara de refrigeración. Si la temperatura del núcleo del alimento excede los 15°C dar de baja el alimento	Registro # 014 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Contaminación por cuerpos extraños vidrio, metal, plástico, pelos					Frecuencia Cada lote de alimentos de cada vuelo y clase		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Almacenamiento en Trolleys	Biológicos: Contaminación y crecimiento microbiológico por superficies, equipos y utensilios sucios; por no controlar tiempo y temperatura de exposición al ambiente y contaminación a través de los empleados que manipulan los alimentos a través de las manos contaminadas.	Mantener a los alimentos expuesto a temperatura ambiente durante cortos periodos. Se designara una área específica separadas para el emplatado de los productos listos para el consumo llamado make & pack. Se designara equipos y herramientas específicas para el área, las cuales después de ser usadas deben ser lavadas y desinfectadas. También se mantendrá los procedimientos de lavado de manos durante la manipulación de los alimentos.	PCC	Tiempo de exposición a temperatura ambiente no debe superar los 45 min y la temperatura máxima 15 °C	Revisar la Temperatura del alimento al final del proceso y el tiempo de exposición	Responsable	Si la temperatura de la superficie del alimento excede los 15°C, comprobar la temperatura del núcleo. Si la temperatura del núcleo del alimento no excede los 15°C colocar el alimento inmediatamente en la cámara de refrigeración. Si la temperatura del núcleo del alimento excede los 15°C dar de baja el alimento	Registro # 014 y 020
	Químicos:	Las bandejas almacenadas en los trolleys tienen que estar debidamente				Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Contaminación por cuerpos extraños vidrio, metal, plástico, pelos	empaquetados con su respectivo sticker según el código de colores para su uso dentro de la vida útil.				Frecuencia Cada lote de alimentos de cada vuelo y clase		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Almacenamiento en Holding Box	Biológicos: Contaminación y crecimiento microbiológico por superficie y equipos sucios o por goteo del condensado de la cámara de refrigeración	Los alimentos ya almacenados en los trolleys se los debe mantener en refrigeración por lo menos 4 horas antes del despacho. Los alimentos deben de estar con su respectivo sticker según el código de colores para su uso dentro de la vida útil. También dar el mantenimiento respectivo a la cámara de refrigeración y debe estar limpia.	PCC	Temperatura máxima de la cámara refrigeración 5 °C	Revisar temperatura de cámara de refrigeración y el sticker de los alimentos. Los alimentos en el holding box tiene una vida útil de 24 horas	Responsable	Si la temperatura de la cámara supere los 5 °C, tomar la temperatura del alimento. Si la temperatura del alimento supera los 8 °C, pasar al alimento a otra cámara y si el producto supera los 15 °C o paso el tiempo de vida útil dar de baja el alimento	Registro # 005 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos: Contaminación física por el goteo del condensado de la cámara de refrigeración					Frecuencia Cada 8 horas		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Despacho	Biológicos: crecimiento de microorganismos por no controlar el tiempo y temperatura de exposición al ambiente.	Mantener a los trolleys expuestos a temperatura ambiente durante cortos periodos.	PCC	Al momento del despacho, la temperatura máxima de los alimentos almacenados en los trolleys 8 °C y la temperatura mínima de los alimentos que salen calientes 65 °C	Revisar la Temperatura en el momento del despacho	Responsable	Si la temperatura de la superficie del alimento excede los 8° C y la temperatura de los alimentos calientes es menor a 65°C informar a control de calidad y dar de baja el alimento	Registro # 015 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos:					Frecuencia Cada vuelo		
Transporte	Biológicos: crecimiento de microorganismos por no controlar el tiempo y temperatura de exposición al ambiente.	Mantener a los trolleys expuestos a temperatura ambiente durante cortos periodos en el camión.	PCC	La temperatura máxima de los alimentos almacenados en los trolleys 8 °C y la temperatura mínima de los alimentos que salen calientes 65 °C	Revisar la Temperatura de los alimentos	Responsable	Si la temperatura de la superficie del alimento excede los 8° C y la temperatura de los alimentos calientes es menor a 65°C informar a control de calidad y dar de baja el alimento	Registro # 015 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos:					Frecuencia Cada vuelo		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Carga	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar el tiempo y temperatura de exposición al ambiente.	Mantener a los trolleys expuestos a temperatura ambiente durante cortos periodos durante la carga al avión.	PCC	En el momento de cargar al avión, la temperatura máxima de los alimentos almacenados en los trolleys 8 °C y la temperatura mínima de los alimentos que salen calientes 65 °C	Comprobar la Temperatura de los alimentos en el momento de cargar al avión	Responsable	Si la temperatura de la superficie del alimento excede los 8° C y la temperatura de los alimentos calientes es menor a 65°C informar a control de calidad y dar de baja el alimento	Registro # 015 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos:					Frecuencia Cada vuelo		
Retorno de Comida	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar el tiempo y temperatura de exposición al ambiente.	Mantener a los trolleys expuestos a temperatura ambiente durante cortos periodos.	PCC	En el momento en el que retorna la comida de la pista a la planta, la temperatura máxima de los alimentos almacenados en los trolleys 8 °C y la temperatura mínima de los alimentos que salen calientes 65 °C	Revisar la temperatura al momento en el que los alimentos llegan a la planta	Responsable	Los alimentos que excedan la temperatura de los 8°C deben ser dados de baja	Registro # 016 y 020
	Químicos:					Persona que realiza el proceso, control de calidad		
	Físicos:					Frecuencia Cada vuelo		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Almacenamiento Trolleys en Galleys	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar la temperatura	Colocar los trolleys en sus respectivos galleys y activar el aire acondicionado para mantener la temperatura de los alimentos.	PCC	La temperatura de los alimentos almacenados debe mantenerse o ser inferior de la temperatura que fue cargada	Revisar que el aire acondicionado este prendido y los trolleys estén en sus galleys	Responsable	Si la temperatura de los alimentos comienza a subir se debe colocar hielo seco para bajar la temperatura	Registro # 017
	Químicos:					Tripulación de cabina		
	Físicos:					Frecuencia		
						Cada vuelo		
Almacenamiento en Hornos	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar la temperatura	Colocar los racks en sus respectivos hornos y activar el horno para mantener la temperatura de los alimentos.	PCC	La temperatura de los alimentos en los hornos debe mantenerse o ser superior de la temperatura que fue cargada	Revisar que los hornos estén prendidos y los racks en los hornos	Responsable	Si la temperatura es inferior a la entregada se debe esperar que los alimentos en los hornos hiervan	Registro # 018
	Químicos:					Tripulación cabina		
	Físicos:					Frecuencia		
						Cada vuelo		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Servicio a Bordo	Biológicos: Crecimiento de microorganismos por no controlar tiempo de exposición al ambiente y contaminación a través de los tripulantes de cabina de las manos contaminadas.	Mantener a los alimentos expuestos a temperatura ambiente durante cortos periodos antes del servicio. También se mantendrá los procedimientos de lavado de manos antes del servicio de los alimentos	PCC	Tiempo de exposición a temperatura ambiente no debe superar los 60 min antes del servicio	Comprobar el tiempo de exposición a temperatura ambiente antes del servicio	Responsable	Si se excede el tiempo comprobar la temperatura de la superficie del alimento no excede los 15°C y colocar hielo seco para bajar la temperatura o colocarlos en los galleys con el aire acondicionado encendido. Si la temperatura del núcleo del alimento excede los 15°C dar de baja el alimento	Registro # 019 y 020
	Químicos:					Tripulación cabina		
	Físicos: Contaminación por cuerpos extraños pelos, bisutería de los tripulantes de cabina					Frecuencia Cada vuelo		



FASE	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	PCC	LÍMITES CRÍTICOS	PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA		MEDIDAS RECTIFICADORAS	REGISTROS
Recepción Desechos Alimentos	Biológicos:	No representa un peligro para el crecimiento y contaminación con microorganismos ya que los alimentos ya fueron servidos			Colocar las bandejas con los desechos de alimentos en los trolleys	Responsable		Registro # 021
	Químicos:					Persona que realiza el proceso		
	Físicos:					Frecuencia		
Almacenamiento Desechos	Biológicos:	No representa un peligro para el crecimiento y contaminación con microorganismos ya que los alimentos ya fueron servidos			Asegurarse que los trolleys estén bien cerrados y en su respectivo Galley			Registro # 021
	Químicos:					Persona que realiza el proceso		
	Físicos:					Frecuencia		
						Cada vuelo		
						Cada vuelo		



3.5.2.5 AUDITORIAS DE CALIDAD

Para finalizar el Sistema HACCP para confirmar que los procedimientos del Sistema de HACCP funciona eficazmente se realizaran Auditorias de Calidad.

Una Auditoria de Calidad es un proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia y evaluarla objetivamente para determinar en qué medida se cumple el Sistema HACCP.

En la empresa se realizaran los siguientes Clases de auditorías:

- **Las auditorías internas:** las realizara la propia empresa la cual estará a cargo del departamento de control de calidad.
- **Las auditorías externas:** serán realizadas por las aerolínea o empresas auditoras externas e independientes.

Las mismas servirán para evaluar y verificar la correcta aplicación del Sistema HACCP.

Dentro estas auditorías se efectuaran tres tipos de auditorías:

- **Las Auditorías del Sistema** que hace referencia a comprobar el funcionamiento del Sistema HACCP, incidiendo sobre el establecimiento e implantación del mismo.
- **La Auditoría del Proceso** su objetivo es valorar la eficacia del sistema HACCP mediante la comprobación de que los procesos son aplicados correctamente.
- **Las Auditorías del Producto** se refiere a comprobar que los productos o servicios estén de acuerdo a los requerimientos exigidos.

3.5.2.5.1 AUDITORÍAS DEL SISTEMA:

Con las Auditorías del Sistema no solo se trata de hacer visible la existencia de un correcto sistema de HACCP documentado, sino también de que dicho sistema es conocido por todos los empleados y que se cumple. Aquí se debe auditar los siguientes aspectos

- La existencia documental del sistema HACCP.
- La aplicación real de documento a todos los empleados.



Esta auditoría consiste en la comprobación de que los documentos recogidos Sistema HACCP, estén debidamente llenados, complementados y archivados por las personas. Ya que en ocasiones, el sistema HACCP falla porque los documentos que figuran como soporte del mismo no están bien llenados.

Un buen auditor debe reconocer no solo la falta de algún documento con información necesaria, sino también detectar en los existentes los defectos que pueden restarle utilidad. Esta auditoría, una vez implementado el sistema de calidad, esta auditoría debe realizarse de forma diaria, teniéndose que comprobar:

- Todos los documentos deben estar en el lugar que les corresponde.
- Todos los documentos deberán estar llenados correctamente sin borrones o tachones y debidamente firmados por los responsables del área que correspondan.

3.5.2.5.2 AUDITORÍA DEL PROCESO

Su objetivo es valorar la eficacia del sistema HACCP a través de la comprobación de que los procesos y desarrollo del trabajo en las distintas áreas, se ajusta a los procedimientos especificados. Los puntos a auditar pueden ser los siguientes:

- Limpieza de cada área.
- Orden e identificación del material en proceso o almacenado.
- Correcta utilización de las instalaciones.
- Correcta utilización de los documentos bajo su responsabilidad.
- Limpieza de maquinaria, útiles y herramientas de cocina.
- Uso adecuado de maquinaria, instalaciones y documentación.
- Higiene personal y Uso correcto del uniforme.

3.5.2.5.3 AUDITORÍAS DEL PRODUCTO

Tienen como fin comprobar que los productos estén de acuerdo con las especificaciones requeridas. Para lo cual se tomaran muestras de forma



totalmente aleatoria para pesarlos y enviarlas al laboratorio para el análisis microbiológico respectivo. Los puntos a auditar pueden ser los siguientes:

- Peso.
- Presentación.
- Característica organolépticas (sabor, olor, color, textura).
- Análisis microbiológico.

Una vez hecha la auditoria las conclusiones pueden indicar la necesidad de acciones correctivas, preventivas y de mejora. Estas acciones deben ser realizadas por la empresa dentro de un período de tiempo acordado para su verificación. La verificación puede ser parte de la siguiente auditoría.

3.6 ESTRATEGIAS Y ORIENTACIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA HACCP

Para la correcta implementación del sistema HACCP la empresa debe contar con un local propio la cual debe prestar unas buenas condiciones de higiene en el proyecto y la construcción, el emplazamiento apropiado y la existencia de instalaciones y equipos de cocina adecuadas que permitan hacer frente a los peligros con eficacia.

Adquirir las materias primas de buena calidad a proveedores confiables para reducir la probabilidad de que se origine un peligro que pueda dañar la inocuidad de los alimentos para el consumo en etapas posteriores de la cadena alimentaria mediante la higiene del medio, la producción higiénica de materias primas de los alimentos la buena manipulación, almacenamiento y transporte y la limpieza, mantenimiento e higiene del personal en la producción primaria.

Establecer un buen sistema para asegurar un mantenimiento y una limpieza adecuada de las instalaciones y equipos mediante programas de limpieza, sistemas de lucha contra las plagas, tratamiento de los desechos, eficacia de la vigilancia los procedimientos de mantenimiento y saneamiento.

Asegurarse que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios con un



correcto aseo personal, capacitándoles en el correcto lavado d manos y uso del uniforme, y realizándoles los chequeos médicos respectivos.

Dar capaciones a todas las personas empleadas en operaciones relacionadas o que vayan a tener contacto directo o indirecto con los alimentos para las operaciones que hayan de realizar ya que la capacitación es de importancia fundamental para cualquier sistema de higiene de los alimentos.

CAPITULO 4

PROPUESTA GASTRONOMICA

Para el desarrollo del siguiente capítulo cabe señalar que se recurrió a las siguientes fuentes bibliográficas del libro Manual de control de calidad de Gate Gourmet y del internet Wikipedia.

4.1 CATEGORIZACIÓN DE MENÚS

Para la elaboración de la propuesta gastronómica se ofrece a la Aerolínea, diferentes opciones de servicio para cada uno de las clases de los pasajeros que abordan como son:

- Business Class **BC** (Clase Ejecutiva) y **Crew** (Tripulación).
- Yeast Class **YC** (Clase Económica).

De acuerdo a la clasificación anterior, el tipo de servicio que se va a dar va a depender de la hora y el destino que tenga la aerolínea por lo cual se han determinado los diferentes servicios :

Tabla 5. Tipos de servicio

SERVICIOS	SIGNIFICADO
HB (Hot Breakfast)	Servicio de Desayuno Caliente
CB (Cold Breakfast)	Servicio de Desayuno Frío
HL (Hot Lunch)	Servicio de Almuerzo Caliente
HD (Hot Dinner)	Servicio de Cena Caliente
CS (Cold Snack)	Snack Frío
FS (Finger Sándwich)	Sándwich y dulces variados

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

Además de esto, también se brindaran los servicios denominados comidas especiales **SPML** (Special meal) los cuales están especificados en el siguiente cuadro:

Tabla 8. Comidas Especiales que se realizaran

ANML	Ancient Meal	Menú para Ancianos
CHML	Childs Meal	Menú para niños
DBML	Diabetic Meal	Menú para diabéticos
HNML	Hindú Meal	Menú Hindú
KSML	Kosher Meal	Menú kosher
MOML	Moslem Meal	Menú musulmán
NLML	Non-Lactose Meal	Menú sin lactosa
VGML	Vegetarian Meal Non Dairy	Menú vegetariano (sin lácteos)

Fuente: Gategourmet

Autor: Francisco Cadena

Fecha: 01 de Marzo de 2012

4.2 LEVANTAMIENTO DE FICHAS TÉCNICAS

A continuación pongo a disposición la elaboración de los diferentes alimentos según la clasificación dada en el punto anterior con el levantamiento de sus respectivas fichas técnicas, además se debe tener en cuenta que para facilitar la búsqueda de las recetas para los trabajadores se puede encontrar que algunas fichas estén repetidas ya que son necesarias para cada menú.



4.2.1 DESAYUNO CALIENTE BC

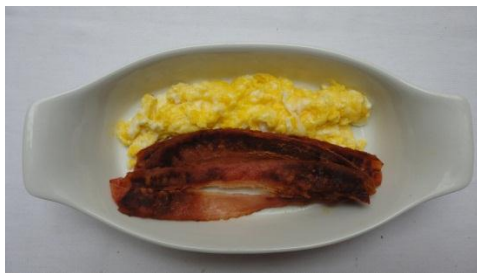


FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Revuelto de huevo con tocino				BC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.		PRECIO U	PRECIO C.U.
0.050	Tocino	Kg.	0.050	100%		10.50	0.53
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%		2.50	0.15
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%		8.00	0.08
Cant. Producida: 0.110				Kg.		Costo Total:	\$ 0.76
Cant. Porciones: 1				DE 110 g.		Costo Porción:	\$ 0.76
TECNICAS				FOTO			
Preparación del tocino: Colocar en el sartén el tocino hasta que se dore. Preparación del revuelto de huevo: Derretir la mantequilla en un sartén y colocar el huevo revolver hasta que esté cocido. Armado del plato: Colocar en la fuente el tocino dorado y el revuelto de huevo.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tocino dorado Revuelto de huevo	Revuelto de huevo con tocino	Se puede reemplazar el tocino por algún otro tipo de fiambre.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				BC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.				Costo Total: \$ 2.85			
Cant. Porciones: 15 DE 100 g.				Costo Porción: \$ 0.19			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandia, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Croissant Rectangular				BC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.050	Manteca vegetal	Kg.	0.050	100%	2.20	0.11	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.060	Huevos	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.200	Hojaldrina	Kg.	0.200	100%	3.00	0.60	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 1.160 Kg.				Costo Total: \$ 1.59			
Cant. Porciones: 19.3 DE 60 g.				Costo Porción: \$ 0.08			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Extender la masa, colocar hojaldrina en el centro y cerrar. Extender y hacer un dobles simple. Extender y Hacer un dobles doble. Extender y hacer un dobles simple y reposar. Extender y cortar en rectángulos, reposar para que leude. Pintar y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan croissant rectangular	Se puede realizar croissant normales.

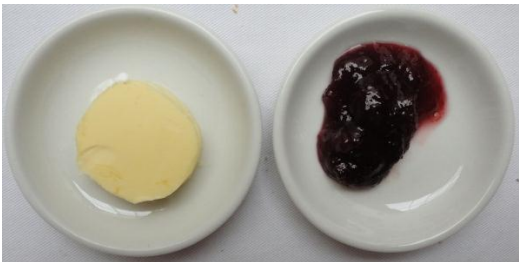


FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Porción mermelada y mantequilla				BC	HB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
0.010	Mermelada	Kg.	0.010	100%	1.00	0.01	
Cant. Producida: 0.020 Kg.					Costo Total: \$ 0.09		
Cant. Porciones: 1 DE 20 g.					Costo Porción: \$ 0.09		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.</p> <p>Pesar y colocar la mermelada en el plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Margarina en rodajas Mermelada	Porción de mermelada y margarina	Se puede cambiar el sabor de la mermelada.



4.2.2 DESAYUNO FRIO BC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pernil				BC	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan croissant rectangular	U.	0.060	100%	0.08	0.08	
	RELLENO SANDUCHE						
0.015	Pernil	Kg.	0.015	133%	15.00	0.23	
0.005	Mantequilla	Kg.	0.005	100%	8.00	0.04	
0.015	Queso hierbas	Kg.	0.015	100%	9.90	0.15	
0.017	Berenjena Grillada	Kg.	0.015	88%	2.46	0.04	
Cant. Producida: 0.110				Kg.		Costo Total:	\$ 0.54
Cant. Porciones: 1				DE 110 g.		Costo Porción:	\$ 0.54
TECNICAS				FOTO			
Cortar el pan, untar con la mantequilla. Rellenar el sándwich con las berenjenas, queso y el pernil. Finalmente colocar en el plato.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan cortado. Berenjena Grillada Pernil laminado Queso laminado Mantequilla pomada	Sándwich relleno de pernil, queso hierbas, y berenjena grillada.	Se puede sustituir la berenjena por otro vegetal.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				BC	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.600	Papaya	Kg.	0.400	67%	1.30	0.78	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
0.420	Uva	Kg.	0.400	95%	4.13	1.73	
Cant. Producida: 1.200 Kg.					Costo Total: \$ 3.00		
Cant. Porciones: 12 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.25		
TECNICAS			FOTO				
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Picar de forma homogénea las frutas. Colocar la fruta en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Papaya picada Uvas sin ramas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, papaya y uva</p>	<p>Se puede sustituir las frutas por otras.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Chocolate				BC	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo de hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.220	Chocolate semiamargo	Kg.	0.220	100%	9.00	1.98	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.010	Vainilla	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
Cant. Producida: 1.345		Kg.	Costo Total:			\$ 4.50	
Cant. Porciones: 22.4		DE 60 g.	Costo Porción:			\$ 0.20	
TECNICAS			FOTO				
Cernir el harina, polvo de hornear y cacao amargo. Incorporar el azúcar, chocolate picado. Anadir la vainilla, leche, huevos y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de chocolate	Cupcake chocolate	Se puede sustituir el azúcar por azúcar morena.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mermelada				BC	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mermelada	Kg.	0.010	100%	1.00	0.01	
Cant. Producida: 0.010 Kg.				Costo Total: \$ 0.01			
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.				Costo Porción: \$ 0.01			
TECNICAS			FOTO				
Pesar y colocar la mermelada en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mermelada	Porción de mermelada	Se puede cambiar el sabor de la mermelada.



4.2.3 DESAYUNO CALIENTE YC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Mote Pillo con Chorizo				YC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Mote	Kg.	0.030	100%	2.00	0.06	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.005	Mantequilla	Kg.	0.005	100%	8.00	0.04	
0.040	Chorizo Ahumado	Kg.	0.040	100%	7.50	0.30	
Cant. Producida: 0.125 Kg.					Costo Total: \$ 0.55		
Cant. Porciones: 1 DE 125 g.					Costo Porción: \$ 0.55		
TECNICAS				FOTO			
<p>Derretir la mantequilla, añadir el mote hasta que se caliente. Incorporar el huevo y revolver hasta que se cocine. Colocar en un sartén el chorizo dividido y dorarlo. Poner el mote pillo y el chorizo en el plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mote pillo Chorizo dorado	Mote pillo con chorizo ahumado	Se puede reemplazar el chorizo por otro fiambre.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				YC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.600	Papaya	Kg.	0.400	67%	1.30	0.78	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
0.420	Uva	Kg.	0.400	95%	4.13	1.73	
Cant. Producida: 1.200 Kg.					Costo Total: \$ 3.00		
Cant. Porciones: 20 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.15		
TECNICAS			FOTO				
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Picar de forma homogénea las frutas. Colocar la fruta en el plato.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Sandia picada Papaya picada Uvas sin ramas	Porción de fruta: sandia, papaya y uva	Se puede sustituir las frutas por otras.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Trenza				YC	HB	Fecha:	20-03-2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.		
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60		
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05		
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24		
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20		
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15		
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09		
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01		
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00		
Cant. Producida:	0.960	Kg.	Costo Total:				\$ 1.33	
Cant. Porciones:	16	DE	60 g.	Costo Porción:				\$ 0.08
TECNICAS			FOTO					
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las trenzar dividiendo las porciones en tres y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>								

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan Trenza	Se puede cambiar la forma de pan.




4.2.4 DESAYUNO FRIO YC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan				YC	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.960 Kg.					Costo Total: \$ 1.33		
Cant. Porciones: 16 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las porciones y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón				YC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan	Kg.	0.060	100%	0.08	0.08	
	RELLENO						
0.015	Jamón	Kg.	0.015	100%	12.00	0.18	
0.015	Queso cheddar	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.010	Lechuga	Kg.	0.010	100%	3.00	0.03	
0.010	Mayonesa	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
Cant. Producida: 0.110 Kg.					Costo Total: \$ 0.49		
Cant. Porciones: 1 DE 110 g.					Costo Porción: \$ 0.49		
TECNICAS				FOTO			
Cortar el pan y untarlo con la mayonesa en las dos partes. Rellenar con lechuga, queso y jamón.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan cortado Jamón laminado Queso laminado Lechuga lavada y desinfectada Mayonesa	Sándwich de jamón, queso cheddar, lechuga y mayonesa	Se puede cambiar el de pan, el queso o fiambre.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				YC	HB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.				Costo Total: \$ 2.85			
Cant. Porciones: 25 DE 60 g.				Costo Porción: \$ 0.11			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandia, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Yogurt				YC	HB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
1.000	Yogurt	Kg.	1.000	100%	0.65	0.65	
Cant. Producida: 0.180 Kg.					Costo Total: \$ 0.65		
Cant. Porciones: 1 DE 180 g.					Costo Porción: \$ 0.65		
TECNICAS				FOTO			
Colocar en la bandeja el yogurt							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Yogurt	Porción Yogurt	Se puede cambiar el sabor de yogurt.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				YC	HB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total: \$ 0.08		
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



4.2.5 ALMUERZO - CENA BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Lomo al Expreso				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Lomo res	Kg.	0.090	90%	18.00	1.80	
0.005	Aceite	Kg.	0.005	100%	2.80	0.01	
0.005	Pimienta	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
0.005	Café Molido	Kg.	0.005	100%	7.70	0.04	
0.005	Mantequilla	Kg.	0.005	100%	8.00	0.04	
0.005	Queso Azul	Kg.	0.005	100%	25.35	0.13	
0.005	Vino Blanco	Kg.	0.005	100%	5.50	0.03	
Cant. Producida: 0.120 Kg.					Costo Total: \$ 2.07		
Cant. Porciones: 1 DE 120 g.					Costo Porción: \$ 0.20		
TECNICAS				FOTO			
<p>Untar el medallón de lomo con el aceite y adherir la pimienta molida, el café molido mezclados.</p> <p>Cubrir con plástico y dejar marinar por unos minutos.</p> <p>Calentar el sartén y sellar el lomo, a continuación terminar de cocinar en el horno.</p> <p>Ablande la mantequilla e incorporar el queso azul triturado, colocar en papel aluminio y formar una rodaja llevar al refrigerador.</p> <p>Finalmente colocar la rodaja de mantequilla sobre el medallón del lomo.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Medallón de lomo marinado con café y pimienta Rodaja de mantequilla y queso azul	Lomo al expreso con mantequilla de queso azul	Se puede reemplazar el queso azul.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Risotto de Cebada Perlada			BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.040	Cebada Perlada cocinada	Kg.	0.040	100%	1.69	0.07
0.020	Crema Leche	Kg.	0.020	100%	3.06	0.06
0.007	Cebolla	Kg.	0.005	71%	2.40	0.02
0.005	Mantequilla	Kg.	0.005	100%	8.00	0.04
0.005	Concentrado de Pollo	Kg.	0.005	100%	4.00	0.02
0.005	Vino Blanco	Kg.	0.005	100%	5.50	0.03
Cant. Producida: 0.080			Kg.		Costo Total:	\$ 0.23
Cant. Porciones: 1			DE 80 g.		Costo Porción:	\$ 0.23
TECNICAS			FOTO			
<p>Picar la cebolla y refreír con la mantequilla. Añadir la cebada cocinada, el vino blanco y el concentrado de pollo. Finalmente incorporar la crema de leche.</p>						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Cebada cocinada Cebolla picada	Risotto de cebada perlada	Se puede añadir alguna otro condimento o queso.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada Fresca				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08	
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06	
0.010	Choclo Baby	Kg.	0.010	100%	6.03	0.06	
0.005	Nuez	Kg.	0.005	100%	7.50	0.04	
Cant. Producida: 0.050 Kg.				Costo Total: \$ 0.23			
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.				Costo Porción: \$ 0.23			
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la lechuga y tomates cherries. Trocear la lechuga y nuez. Dividir el choclo baby. Colocar en el plato la lechuga, tomate, choclo baby y nuez.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceada Choclo baby dividido Nuez troceada Tomate cherry</p>	<p>Ensalada fresca de lechuga, tomate cherry, choclo baby y nuez.</p>	<p>Se puede sustituir la lechuga por otro tipo.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**



FICHA TÉCNICA DE: Tarta Mousse de Maracuyá				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.150	Harina	Kg.	0.150	100%	1.20	0.18	
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
	MOUSSE MARACUYA						
0.155	Maracuyá	Kg.	0.055	35%	0.76	0.12	
0.500	Crema leche	Kg.	0.500	100%	1.53	0.77	
0.007	Gelatina sin sabor	Kg.	0.007	100%	8.00	0.06	
0.150	Azúcar	Kg.	0.140	93%	1.25	0.19	
Cant. Producida: 1.302 Kg.				Costo Total: \$ 2.22			
Cant. Porciones: 13 DE 100 g.				Costo Porción: \$ 0.17			
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y las yemas. Incorporar el harina con movimientos envolventes, colocar en una lata y hornear.</p> <p>Para el mousse: Sacar la pulpa del maracuyá, hidratar la gelatina sin sabor con un poco de la pulpa de maracuyá. Batir la crema con el azúcar hasta que espese, añadir la pulpa de maracuyá y la gelatina disuelta.</p> <p>Armado: Colocar en un molde individual el bizcocho y sobre esta el mousse de maracuyá y refrigerar hasta que cuaje desmoldar y colocar como decoración las semillas del maracuyá.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcocho Mousse de maracuyá Semillas de maracuyá	Tarta mousse de maracuyá	Se realizar el mousse de otro fruta.



ALMUERZO - CENA BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Raviolis de Cangrejo				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	PASTA						
0.190	Harina	Kg.	0.190	100%	1.20	0.23	
0.060	Huevos	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.015	Aceite olive	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00	
	RELLENO	Kg.					
0.185	Carne cangrejo	Kg.	0.150	81%	16.00	2.96	
0.020	Cebolla	Kg.	0.018	90%	2.39	0.05	
0.025	Yema huevo	Kg.	0.025	100%	0.15	0.15	
0.070	Crema	Kg.	0.070	100%	1.53	0.11	
0.015	Salsa soya	Kg.	0.015	100%	5.54	0.08	
	SALSA COCO	Kg.					
0.200	Leche coco	Kg.	0.200	100%	10.40	2.08	
0.030	Cebolla	Kg.	0.028	93%	2.39	0.07	
0.030	Harina	Kg.	0.030	100%	1.20	0.04	
0.030	Mantequilla	Kg.	0.030	100%	8.00	0.24	
0.125	Crema leche	Kg.	0.125	100%	1.53	0.19	
0.050	Coco rallada	Kg.	0.050	100%	4.80	0.24	
Cant. Producida: 1.001 Kg.					Costo Total: \$ 6.74		
Cant. Porciones: 5 DE 200 g.					Costo Porción: \$ 1.35		
TECNICAS				FOTO			
<p>Para la pasta: Formar un volcán con el harina, en el centro colocar el aceite, sal y el huevo. Mezclar todos los ingredientes hasta formar una masa y si hace falta líquido agregar agua. Dejar reposar la masa. Con la ayuda de la máquina para hacer pasta extender la masa lomas fino que se ha posible.</p> <p>Para el relleno: Drenar la carne de cangrejo, ponerla en un bowl.</p>							



<p>Incorporar a la carne, cebolla picada, yema de huevo, crema y salsa de soya.</p> <p>Para formar los raviolis: Colocar sobre la masa extendida el relleno de cangrejo pintar con huevo y colocar otro capa de masa y cortar para formar los raviolis. Cocinar los raviolis en abundante agua hirviendo con sal.</p> <p>Para la salsa: Realizar roux con la mantequilla, cebolla y harina. Incorporar la crema de leche y leche de coco dejar que espese. Finalmente colocar la salsa sobre los raviolis y decorar con el coco rallado.</p>	
--	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa para pasta Relleno de cangrejo Salsa de coco	Raviolis de cangrejo con salsa de coco	Se rellenar los raviolis con otros tipos de mariscos.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada Fresca				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08	
0.015	Tomate seco	Kg.	0.015	100%	12.00	0.18	
0.015	Palmito	Kg.	0.015	100%	10.80	0.16	
0.010	Zuquini Grillado	Kg.	0.010	100%	0.69	0.01	
Cant. Producida: 0.060 Kg.					Costo Total: \$ 0.42		
Cant. Porciones: 1 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.42		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga y zuquini. Trocear la lechuga. Drenar y cortar en slice el palmito. Cortar en slice el zuquini y grillarlo. Finalmente colocar en el plato la lechuga, tomate seco, palmito y zuquini.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceado Palmito en slice Zuquini grillado Tomate seco</p>	<p>Ensalada fresca de lechuga, tomate seco, palmito y zuquini grillado.</p>	<p>Se remplazar el tomate seco por tomate fresco.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta Rogel				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	MASA						
0.225	Harina	Kg.	0.225	100%	1.20	0.27	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.015	Agua	Kg.	0.015	100%	0.00	0.00	
	RELLENO						
0.250	Dulce leche	Kg.	0.250	100%	4.08	1.02	
	DECORACION						
0.030	Azúcar impalpable	Kg.	0.030	100%	2.00	0.06	
Cant. Producida: 0.600 Kg.					Costo Total: \$ 1.54		
Cant. Porciones: 6 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.26		
TECNICAS				FOTO			
Realizar un volcán con el harina, agregar el azúcar, huevo y agua, formar unas masa. Extender la masa y corta discos, picharlos y hornearlos hasta que queden bien secos. Armar la torta colocando un disco luego el dulce de leche repetir este proceso dos veces más y terminar con un disco, decorar con azúcar impalpable.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa horneadas Dulce leche Azúcar impalpable	Torta rogel	Se puede cambiar el dulce de leche por mermelada.



ALMUERZO - CENA BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pollo en salsa teriyaki				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.105	Filete de Pechuga pollo	Kg.	0.100	95%	8.00	0.84	
0.015	Salsa teriyaki	Kg.	0.015	100%	7.00	0.11	
0.015	Miel abeja	Kg.	0.015	100%	12.00	0.18	
0.005	Mostaza	Kg.	0.005	100%	3.00	0.02	
0.005	Ajonjolí	Kg.	0.005	100%	6.00	0.03	
Cant. Producida: 0.140 Kg.					Costo Total: \$ 1.17		
Cant. Porciones: 1 DE 140 g.					Costo Porción: \$ 1.17		
TECNICAS				FOTO			
Cocinar en una olla la pechuga de pollo, salsa teriyaki, miel de abeja y mostaza, hasta que la pechuga es cocida y la salsa este espesa. Decorar con el ajonjolí							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Filete Pechuga de pollo limpia	Pollo en salsa teriyaki	Se puede reemplazar la pechuga de pollo por cualquier otra presa.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Vegetales Grillados				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.076	Zanahoria	Kg.	0.075	99%	0.52	0.04	
0.085	Zuquini		0.075	88%	0.69	0.06	
0.085	Berenjena		0.075	88%	2.96	0.25	
0.105	Pimientos		0.075	71%	2.76	0.29	
Cant. Producida: 0.300 Kg.					Costo Total: \$ 0.64		
Cant. Porciones: 5 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.13		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar zanahoria, zuquini, berenjena y pimientos. Pelar y laminar la zanahoria. Laminar la berenjena y zuquini. Quitar las semillas y venas del pimiento. Grillar todos los vegetales							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Zanahoria grillada Zuquini grillado Berenjena grillada Pimiento grillado</p>	Vegetales grillados	Se puede sustituir los vegetales por otros.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Papas finas hierbas				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Papas	Kg.	0.040	67%	0.77	0.05	
0.015	Mantequilla	Kg.	0.015	100%	8.00	0.08	
0.005	Romero	Kg.	0.005	100%	4.00	0.02	
Cant. Producida: 0.060 Kg.					Costo Total: \$ 0.15		
Cant. Porciones: 1 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.15		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar las papas. Pelar y cocinar en agua con sal. Cortar las papas cocinadas en cuartos. Derretir la mantequilla en un sartén agregar las papas y el romero picado, saltear las papas hasta que se doren.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas cocidas Romero picado	Papas ala finas hierbas	Se cambiar el romero por tomillo o perejil.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Tarta de ricotta				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	MASA						
0.225	Mantequilla	Kg.	0.225	100%	8.00	1.80	
0.180	Azúcar impalpable	Kg.	0.180	100%	2.00	0.36	
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.375	Harina	Kg.	0.375	100%	1.20	0.45	
0.007	Polvo hornear	Kg.	0.007	100%	11.10	0.08	
0.015	Vainilla	Kg.	0.015	100%	5.00	0.08	
	RELLENO	Kg.					
0.125	Leche	Kg.	0.125	100%	0.70	0.09	
0.060	Huevos	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.100	Azúcar	Kg.	0.100	100%	1.25	0.13	
0.025	Harina	Kg.	0.025	100%	1.20	0.03	
0.500	Queso Ricotta	Kg.	0.500	100%	4.00	2.00	
0.250	Chocolate blanco	Kg.	0.250	100%	10.00	2.50	
0.015	Vainilla	Kg.	0.015	100%	5.00	0.08	
Cant. Producida: 2.067 Kg.					Costo Total: \$ 8.33		
Cant. Porciones: 20.6 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.40		
TECNICAS				FOTO			
<p>Para la masa: Mezclar la mantequilla pomada con la vainilla, azúcar impalpable, huevos, harinas y polvo de hornear hasta formar una masa pastosa.</p> <p>Para el relleno: Hacer una crema pastelera, hervir la leche, blanquear los huevos con el azúcar y agregar a la leche hasta que espese. Añadir el queso ricotta rallado, la vainilla y el chocolate derretido.</p> <p>Para el armado: Llenar una manga pastelera con la masa y distribuirlo sobre el fondo de una tartera individual una primera capa.</p>							



Colocar el relleno y tapar con el resto de la masa utilizando siempre la mango hornear por 25 min.	
--	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa Relleno de ricotta	Tarta de ricota	Se cambiar el romero por tomillo o perejil.



ALMUERZO - CENA BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Lomo en costra de nuez				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Lomo fino cerdo	Kg.	0.090	90%	10.50	1.05	
0.015	Huevo		0.013	87%	2.50	0.04	
0.030	Nuez picada		0.030	100%	7.50	0.23	
Cant. Producida: 0.133 Kg.					Costo Total: \$ 1.31		
Cant. Porciones: 1 DE 133 g.					Costo Porción: \$ 1.31		
TECNICAS				FOTO			
<p>Limpiar el lomo y salpimentar. Picar la nuez. Pasar el lomo por el huevo batido y por la nuez. Colocar en una bandeja y hornear por 25 minutos. Cortar el lomo en rodajas.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lomo salpimentado Nuez picada Huevo batido</p>	<p>Lomo en costra de nuez</p>	<p>Se puede sustituir la nuez por otro fruto seco o miga de pan.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Puré camote				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Camote	Kg.	0.040	67%	1.03	0.06	
0.015	Mantequilla	Kg.	0.015	100%	8.00	0.12	
0.015	Crema Leche	Kg.	0.015	100%	1.53	0.05	
Cant. Producida: 0.070 Kg.					Costo Total: \$ 0.23		
Cant. Porciones: 1 DE 70 g.					Costo Porción: \$ 0.23		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar el camote. Cocinar el camote en abundante agua. Pelar el camote y majarlo, añadir la mantequilla y crema de leche.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Camote cocido	Puré de camote	Se puede reemplazar el camote por papa.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada fresca				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08	
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06	
0.010	Palmito	Kg.	0.010	100%	10.80	0.11	
0.010	Pepino encurtido	Kg.	0.010	100%	5.22	0.05	
0.005	Almendra	Kg.	0.005	100%	9.00	0.05	
Cant. Producida: 0.060 Kg.					Costo Total: \$ 0.34		
Cant. Porciones: 1 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.34		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la lechuga y tomate cherry. Trocear la lechuga. Cortar en slice el palmito y pepino encurtido. Dividir las almendras. Colocar en el plato la lechuga, tomate cherry, palmito, pepino encurtido y almendras.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceada Tomate cherry Palmito en slice Pepino encurtido en slice Almendras divididas</p>	<p>Ensalada fresca de lechuga, tomate cherry, palmito, pepino encurtido y almendras.</p>	<p>Se puede reemplazar el tomate cherry por tomate normal.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta selva negra				BC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND . EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.100	Harina	Kg.	0.100	100%	1.20	0.12	
0.240	Huevo	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36	
	RELLENO						
0.125	Cerezas	Kg.	0.125	100%	3.95	0.49	
0.500	Crema Chantilly	Kg.	0.500	100%	3.06	1.53	
Cant. Producida: 1.225 Kg.					Costo Total: \$ 3.42		
Cant. Porciones: 12.25 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.28		
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, agregar la azúcar y las yemas de huevo. Cernir el harina y cacao amargo e incorporar a la preparación anterior con movimientos envolventes. Colocar la masa en una lata y hornear.</p> <p>Para el relleno: Batir la crema de leche hasta que espese y drenar las cerezas.</p> <p>Armado: En moldes individuales colocar un disco de bizcocho remojado con el almíbar de las cerezas colocar la crema batida y cerezas, nueva mente colocar otro disco de bizcocho remojado en el almíbar de las cerezas, colocar la crema batida y cerezas, terminar con un disco de bizcocho remojado con almíbar una fina capa de crema y una cereza.</p>							



RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Discos de bizcocho Crema batida Cerezas drenadas Jugo de cerezas	Torta selva negra	Se puede añadir al jugo de cerezas algún tipo de licor.



4.2.6 ALMUERZO - CENA YC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Goulash				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.250	Carne res	Kg.	0.240	96%	8.00	2.00	
0.015	Aceite	Kg.	0.015	100%	2.80	0.04	
0.100	Tomate	Kg.	0.098	98%	1.50	0.15	
0.050	Cebolla	Kg.	0.048	96%	2.40	0.12	
0.015	Paprika	Kg.	0.015	100%	7.00	0.11	
Cant. Producida:		0.416	Kg.			Costo Total:	\$ 2.42
Cant. Porciones:		4.16	DE	100	g.	Costo Porción:	\$ 0.58
TECNICAS				FOTO			
<p>Limpiar la carne y cortar en cubos. Sofreír la cebolla picada con el aceite, añadir las carne y sellarla. Incorporar el tomate picado en cubos con la paprika. Agregar agua, sal y pimienta dejar cocinar hasta que la carne este suave y la salsa haya espesado.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Carne limpia y cortada en cubos regulares. Cebolla y tomate picados	Goulash	Se puede incorporar a la preparación pimientos o papas.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Puré de Papa				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Papas	Kg.	0.040	67%	0.77	0.05	
0.020	Crema leche	Kg.	0.020	100%	3.06	0.06	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.070 Kg.					Costo Total: \$ 0.19		
Cant. Porciones: 1 DE 70 g.					Costo Porción: \$ 0.19		
TECNICAS			FOTO				
Lavar y desinfectar las papas. Pelar y cocinar las papas en abundante agua con sal. Majar las papas, agregar la mantequilla y crema de leche.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas cocinadas	Puré de papas	Se remplazar la crema de leche por leche.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta mojada chocolate				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.100	Harina	Kg.	0.100	100%	1.20	0.12	
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36	
	RELLENO						
0.500	Crema de leche	Kg.	0.500	100%	3.06	1.53	
0.100	Mermelada Fresa	Kg.	0.100	100%	4.00	0.40	
	MOJADO CHOCOLATE						
1.000	Salsa tres leches	Kg.	1.000	100%	3.50	3.50	
0.125	Chocolate amargo	Kg.	0.125	100%	8.80	1.10	
Cant. Producida: 2.325 Kg.					Costo Total: \$ 7.92		
Cant. Porciones: 33.2 DE 70 g.					Costo Porción: \$ 0.24		
TECNICAS			FOTO				
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, agregar la azúcar y las yemas de huevo. Cernir el harina y cacao amargo e incorporar a la preparación anterior con movimientos envolventes. Colocar la masa en dos lata y hornear.</p> <p>Para el relleno y mojado de chocolate: Batir la crema de leche hasta que espese e incorporar la mermelada de fresa. Derretir el chocolate amargo y mezclarlo con la salsa de tres leches.</p> <p>Armado: Colocar una bizcocho de base, bañarlo con la mitad del mojado de chocolate, extender la mitad del relleno, colocar el otro bizcocho</p>							



encina y bañarlo con la mitad del mojado de chocolate. Final mente decorarlo con la otra mitad del relleno y chocolate rallado.	
---	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcochos de chocolate Relleno de fresa Mojado de chocolate	Torta mojada de chocolate	Se remplazar el sabor de la mermelada.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Trenza				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.960 Kg.					Costo Total: \$ 1.33		
Cant. Porciones: 24 DE 40 g.					Costo Porción: \$ 0.06		
TECNICAS			FOTO				
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las trenzar dividiendo las porciones en tres y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan Trenza	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				YC	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.010 Kg.				Costo Total: \$ 0.08			
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.				Costo Porción: \$ 0.08			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



ALMUERZO - CENA YC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Encocado camarón				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.250	Camarón	Kg.	0.230	92%	7.50	1.88	
0.052	Cebolla	Kg.	0.050	96%	2.40	0.12	
0.050	Pimiento	Kg.	0.035	70%	2.76	0.14	
0.025	Ajo	Kg.	0.020	80%	2.96	0.07	
0.400	Leche de coco	Kg.	0.400	100%	10.40	4.16	
0.050	Coco seco	Kg.	0.050	100%	4.80	0.24	
0.030	Aceite de color	Kg.	0.030	100%	3.00	0.09	
Cant. Producida: 0.815 Kg.					Costo Total: \$ 6.70		
Cant. Porciones: 8.15 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.82		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pelar y desvenar los camarones. Picar el pimiento, cebolla y ajo. Sofreír en un sartén la cebolla, pimiento, ajo y aceite de color. Añadir los camarones, cocinar los por 1 minuto y retirarlos. Incorporarla leche de coco dejar que reduzca y espese. finalmente añadir los camarones.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Camarones pelados y desvenados. Cebolla, pimiento y ajos picados</p>	Encocado de camarón	Se puede sustituir los camarones por otro marisco.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Arroz				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.200	Arroz	Kg.	0.200	100%	1.30	0.26	
0.400	Agua	Kg.	0.400	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.600 Kg.					Costo Total: \$ 0.26		
Cant. Porciones: 10 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.03		
TECNICAS				FOTO			
Lavar el arroz. Colocar en una olla a hervir el agua, añadir sal y el arroz. Dejar cocer el arroz hasta que este seco.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz lavado	Arroz	Se añadir al arroz algún condimento para dar le color como mostaza, curry.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Maduro grillado				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Maduro	Kg.	0.210	70%	0.55	0.17	
0.030	Aceite	Kg.	0.030	100%	2.80	0.08	
Cant. Producida: 0.210 Kg.					Costo Total: \$ 0.25		
Cant. Porciones: 14 DE 15 g.					Costo Porción: \$ 0.02		
TECNICAS			FOTO				
Calentar la parrilla Pelar y cortar el maduro en rodajas Pintar la parrilla con el aceite y grillar los maduros por los dos lados.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Maduro pelado y cortado en rodajas	Arroz	Se pueden freír los maduros.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta de Frambuesa			YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
	BIZCOCHO					
0.150	Harina	Kg.	0.150	100%	1.20	0.18
0.240	Huevo	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31
	Relleno					
0.125	Chocolate semiamargo	Kg.	0.125	100%	9.00	1.13
0.125	Mermelada frambuesa	Kg.	0.125	100%	4.00	0.50
	Decorado					
0.125	Crema de leche	Kg.	0.125	100%	3.06	0.38
0.050	Mermelada frambuesa	Kg.	0.050	100%	4.00	0.20
Cant. Producida: 1.025 Kg.					Costo Total:	\$ 3.30
Cant. Porciones: 14.6 DE 0.070 g.					Costo Porción:	\$ 0.23
TECNICAS			FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y las yemas. Incorporar el harina con movimientos envolventes, colocar en una lata y hornear.</p> <p>Para el relleno: Derretir el chocolate e incorporar la mermelada de frambuesa.</p> <p>Para el decorado: Batir la crema de leche hasta que espese.</p> <p>Armado: Colocar una bizcocho de base, extender el relleno, colocar el otro bizcocho encima. Finalmente decorarlo con la crema de leche y la mermelada.</p>						



RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcocho Relleno de frambuesa Crema de leche batida	Torta de frambuesa	Se puede sustituir el sabor de la mermelada.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Trenza				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida:	0.960	Kg.				Costo Total:	\$ 1.33
Cant. Porciones:	24	DE	40	g.		Costo Porción:	\$ 0.06
TECNICAS			FOTO				
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las trenzar dividiendo las porciones en tres y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan Trenza	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				YC	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
	</						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



ALMUERZO - CENA YC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Crepe de Pollo				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	MASA CREPE						
0.250	Harina	Kg.	0.250	100%	1.20	0.30	
0.180	Huevo	Kg.	0.150	83%	2.50	0.45	
0.500	Leche	Kg.	0.500	100%	0.70	0.35	
0.020	Mantequilla	Kg.	0.020	100%	8.00	0.16	
	RELLENO						
0.500	Pechuga pollo	Kg.	0.475	95%	8.00	4.00	
0.250	Leche	Kg.	0.250	100%	0.70	0.18	
0.015	Harina	Kg.	0.150	1000%	1.20	0.02	
0.015	Mantequilla	Kg.	0.150	1000%	8.00	0.12	
	SALSA POMODORO						
0.250	Tomate	Kg.	0.245	98%	1.50	0.38	
0.080	Cebolla	Kg.	0.077	96%	2.40	0.19	
0.050	Albahaca	Kg.	0.045	90%	6.00	0.30	
0.025	Ajo	Kg.	0.020	80%	2.96	0.07	
Cant. Producida: 2.332					Kg.	Costo Total: \$ 6.51	
Cant. Porciones: 13.7					DE 170 g.	Costo Porción: \$ 0.48	
TECNICAS			FOTO				
<p>Para la masa de crepe: Licuar la leche, huevo, mantequilla derretida y harina. Calentar un sartén con mantequilla, poner un poco de masa y realizar la crepe.</p> <p>Para el relleno: Cocinar la pechuga en agua y picarla en cubos homogéneos. Realizar una salsa bechamel con la mantequilla, harina y leche. Mezclar la pechuga con la salsa bechamel para obtener el relleno.</p> <p>Para la salsa pomodoro:</p>							



<p>Picar el tomate, cebolla y ajo. En un sartén sofreír la cebolla, ajo, agregar el tomate y un poco de agua dejar cocinar hasta que la salsa espese, salpimentar y finalmente adicionar la albahaca picada con la mano.</p> <p>Armado de la crepe: Colocar una crepe rellena con el pollo envolverla y bañar con la salsa pomodoro.</p>	
---	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Crepe Relleno de pollo Salsa pomodoro</p>	<p>Crepe de pollo con salsa pomodoro.</p>	<p>Se puede realizar otro relleno u otra salsa.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada fresca				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Lechuga	Kg.	0.015	75%	1.00	0.02	
0.010	Tomate cherry	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.010	Pepino encurtido	Kg.	0.010	100%	5.22	0.05	
0.010	Palmito	Kg.	0.010	100%	10.80	0.11	
Cant. Producida: 0.045 Kg.					Costo Total: \$ 0.22		
Cant. Porciones: 1 DE 45 g.					Costo Porción: \$ 0.22		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar lechuga y tomate cherry. Trocear la lechuga. Cortar en slice el palmito y pepino encurtido Colocar en el contenedor la lechuga, tomate, palmito y pepino encurtido.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceada Tomate cherry Palmito en slice Pepino en slice</p>	<p>Ensalada fresca de palmito, tomate cherry, pepino encurtido y lechuga.</p>	<p>Se puede utilizar otro tipo de lechuga.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Flan			YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
1.000	Leche	Kg.	1.000	100%	0.70	0.70
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60
0.400	Leche condensada	Kg.	0.400	100%	4.73	1.89
0.015	Vainilla	Kg.	0.015	100%	5.00	0.08
	SALSA CARAMELO					
0.200	Azúcar	Kg.	0.250	125%	1.25	0.25
0.050	Agua	Kg.	0.050	100%	0.00	0.00
Cant. Producida:	1.915	Kg.			Costo Total:	\$ 3.52
Cant. Porciones:	27.35	DE	70 g.		Costo Porción:	\$ 0.13
TECNICAS			FOTO			
<p>Para el flan: Mezclar la leche, huevos, leche condensada y la vainilla. Colocar en un molde rectangular y cocinarlo a baño de maría en el horno hasta que cuaje.</p> <p>Para el caramelo: Realizar un cara mero con el azúcar, cuando esté listo añadir agua y dejar cocinar hasta que espese.</p> <p>Para armado: Cortar el flan en rectángulos homogéneos y colocarlos en el contenedor con la salsa de caramelo.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Flan Salsa de caramelo	Flan con salsa de caramelo	Se realizar el flan de otros sabores.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Trenza				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.960 Kg.					Costo Total: \$ 1.33		
Cant. Porciones: 24 DE 40 g.					Costo Porción: \$ 0.06		
TECNICAS			FOTO				
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las trenzar dividiendo las porciones en tres y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan Trenza	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				YC	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



ALMUERZO - CENA YC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Fritada				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.250	Carne cerdo	Kg.	0.230	92%	7.00	1.75	
0.030	Ajo	Kg.	0.025	83%	2.96	0.09	
Cant. Producida: 0.255 Kg.					Costo Total: \$ 1.84		
Cant. Porciones: 2.55 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.72		
TECNICAS			FOTO				
Limpiar y picar la carne de cerdo. Colocar en una olla, la carne, ajo molido, sal y agua. Dejar cocinar hasta que se dore.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Carne de cerdo picada	Fritada	Se puede añadir otros condimentos.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Llapingachos y Mote				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Papa	Kg.	0.080	80%	0.77	0.08	
0.020	Mantequilla	Kg.	0.020	100%	8.00	0.16	
0.020	Aceite color	Kg.	0.020	100%	3.00	0.06	
0.160	Mote Cocinado	Kg.	0.160	100%	2.00	0.32	
Cant. Producida: 0.280 Kg.					Costo Total: \$ 0.62		
Cant. Porciones: 4 DE 70 g.					Costo Porción: \$ 0.15		
TECNICAS			FOTO				
<p>Para el llapingacho: Lavar y desinfectar las papas. Pelar y cocinar en abundante agua con sal. Majar la papa y agregar la mantequilla, formar los llapingachos y freírlos con aceite de color.</p> <p>Colocar el llapingacho y el mote en el plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papa cocinada Mote cocinado	Llapingacho y mote	Se puede rellenar el llapingacho con queso.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Encebollado				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06	
0.016	Cebolla	Kg.	0.015	94%	2.40	0.04	
0.006	Culantro	Kg.	0.005	83%	1.50	0.01	
0.010	Limón	Kg.	0.005	50%	0.59	0.01	
Cant. Producida: 0.040 Kg.					Costo Total: \$ 0.11		
Cant. Porciones: 1 DE 40 g.					Costo Porción: \$ 0.11		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar el tomate, cebolla, culantro y limón. Cortar por la mitad el tomate cherry. Cortar en juliana la cebolla. Picar el culantro. Exprimir el limón. Mezclar todos los ingredientes y agregar sal.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tomate cherry dividido Cebolla en juliana Culantro picado Jugo de limón	Encebollado	Se puede agregar pimienta.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta de piña				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.150	Harina	Kg.	0.150	100%	1.20	0.18	
0.240	Huevo	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
	Relleno						
0.125	Chocolate semiamargo	Kg.	0.125	100%	9.00	1.13	
0.125	Mermelada piña	Kg.	0.125	100%	4.00	0.50	
	Decorado						
0.125	Crema de leche	Kg.	0.125	100%	3.06	0.38	
0.050	Mermelada piña	Kg.	0.050	100%	4.00	0.20	
Cant. Producida: 1.025 Kg.					Costo Total: \$ 3.30		
Cant. Porciones: 14.6 DE 70 g.					Costo Porción: \$ 0.23		
TECNICAS			FOTO				
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y las yemas. Incorporar el harina con movimientos envolventes, colocar en una lata y hornear.</p> <p>Para el relleno: Derretir el chocolate e incorporar la mermelada de piña.</p> <p>Para el decorado: Batir la crema de leche hasta que espese.</p> <p>Armado: Colocar una bizcocho de base, extender el relleno, colocar el otro bizcocho encima. Final mente decorarlo con la crema de leche y la mermelada.</p>							



RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcocho Relleno de frambuesa Crema de leche batida	Torta de frambuesa	Se puede sustituir el sabor de la mermelada.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Trenza				YC	HL-HD	Fecha:	20-03-2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.		
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60		
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05		
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24		
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20		
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15		
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09		
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01		
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00		
Cant. Producida:	0.960	Kg.				Costo Total:	\$ 1.33	
Cant. Porciones:	24	DE	40 g.				Costo Porción:	\$ 0.06
TECNICAS			FOTO					
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las trenzar dividiendo las porciones en tres y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>								

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan Trenza	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla			YC	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total:	\$ 0.08
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción:	\$ 0.08
TECNICAS			FOTO			
Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



4.2.7 SNACK FRIO BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada de Salmon				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Lechuga	Kg.	0.025	83%	3.00	0.09	
0.075	Salmon ahumado	Kg.	0.075	100%	35.90	2.69	
0.006	Albahaca	Kg.	0.005	83%	4.00	0.02	
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06	
0.005	Almendras	Kg.	0.005	100%	9.00	0.05	
Cant. Producida: 0.125 Kg.					Costo Total: \$ 2.91		
Cant. Porciones: 1 DE 125 g.					Costo Porción: \$ 2.91		
TECNICAS				FOTO			
<p>Descongelar el salmón. Lavar y desinfectar la lechuga, albahaca y tomate cherry. Trocear la lechuga y la albahaca. Colocar en el plato la lechuga, el tomate cherry, albahaca y el salmón hecho rollos.</p>							

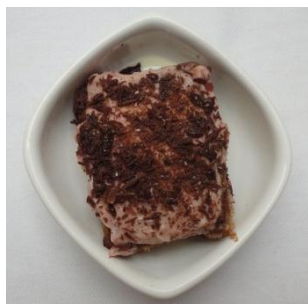
RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Salmon ahumado descongelado. Lechuga troceada Albahaca troceada Tomate cherry Almendras</p>	<p>Ensalada de salmón ahumado</p>	<p>Se añadir otros vegetales.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta mojada chocolate				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.100	Harina	Kg.	0.100	100%	1.20	0.12	
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36	
	RELLENO						
0.500	Chantilly	Kg.	0.500	100%	3.06	1.53	
0.100	Mermelada Fresa	Kg.	0.100	100%	4.00	0.40	
	MOJADO CHOCOLATE						
1.000	Salsa tres leches	Kg.	1.000	100%	3.50	3.50	
0.125	Chocolate amargo	Kg.	0.125	100%	8.80	1.10	
Cant. Producida: 2.325 Kg.					Costo Total: \$ 7.92		
Cant. Porciones: 23.25 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.34		
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, agregar la azúcar y las yemas de huevo. Cernir el harina y cacao amargo e incorporar a la preparación anterior con movimientos envolventes. Colocar la masa en dos lata y hornear.</p> <p>Para el relleno y mojado de chocolate: Batir la crema de leche hasta que espese e incorporar la mermelada de fresa. Derretir el chocolate amargo y mezclarlo con la salsa de tres leches.</p> <p>Armado: Colocar un bizcocho de base, bañarlo con la mitad del mojado de chocolate, extender la mitad del relleno, colocar el otro bizcocho encima y bañarlo con la mitad del mojado de chocolate. Final mente decorarlo con la otra</p>							



mitad del relleno y chocolate rallado.	
--	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcochos de chocolate Relleno de fresa Mojado de chocolate	Torta mojada de chocolate	Se remplazar el sabor de la mermelada.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Plato de Queso				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Queso Azul	Kg.	0.020	100%	25.35	0.51	
0.020	Queso Hoja	Kg.	0.020	100%	8.00	0.16	
0.010	Higo	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
Cant. Producida: 0.050 Kg.					Costo Total: \$ 0.72		
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.72		
TECNICAS				FOTO			
Drenar el higo Corta el queso azul y el queso de hoja. Colocar los quesos y el higo en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Queso azul cortado Queso de hoja cortado Higo drenado	Plato de queso azul, queso de hoja e higo.	Se puede sustituir los quesos por otros.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Grissinis				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.028	Grissinis	Kg.	0.028	100%	6.00	0.17	
Cant. Producida: 0.028 Kg.					Costo Total: \$ 0.17		
Cant. Porciones: 1 DE 28 g.					Costo Porción: \$ 0.17		
TECNICAS				FOTO			
Empacar cuatro grissinis							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Grissinis	Porción de grissinis	Se puede reemplazar los grissinis por tostadas.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				BC	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total: \$ 0.08		
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



SNACK FRIO BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada Pollo				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.075	Pechuga pollo	Kg.	0.070	93%	8.00	0.60	
0.030	Lechuga	Kg.	0.025	83%	3.00	0.09	
0.005	Rugula	Kg.	0.005	100%	5.12	0.03	
0.005	Aceitunas	Kg.	0.005	100%	6.00	0.03	
0.010	Tomate cherry	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.010	Palmito	Kg.	0.010	100%	10.80	0.11	
Cant. Producida: 0.125 Kg.					Costo Total: \$ 0.89		
Cant. Porciones: 1 DE 125 g.					Costo Porción: \$ 0.89		
TECNICAS				FOTO			
<p>Salpimentar la pechuga de pollo y cocinarla grillándola. Cortar en rodajas.</p> <p>Lavar y desinfectar la lechuga, rugula, tomate cherry,</p> <p>Drenar el palmito y aceitunas.</p> <p>Trocear la lechuga.</p> <p>Corta en slice el palmito y las aceitunas.</p> <p>Dividir el tomate cherry</p> <p>Colocar en el plato la lechuga, rugula, tomate cherry, palmito, aceitunas y el pollo</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pollo grillado en rodajas.</p> <p>Lechuga troceada</p> <p>Tomate cherry dividido</p> <p>Palmito en slice</p> <p>Aceitunas en slice</p> <p>Rugula</p>	Ensalada de pollo.	Se puede agregar otros vegetales.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Plato de Queso				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Queso Brie	Kg.	0.020	100%	15.00	0.30	
0.020	Queso Fresco	Kg.	0.020	100%	6.00	0.12	
0.011	Frutilla	Kg.	0.010	91%	3.50	0.04	
Cant. Producida: 0.050 Kg.					Costo Total: \$ 0.46		
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.46		
TECNICAS			FOTO				
Lavar y desinfectar la frutilla. Retirar el pedúnculo Cortar los quesos. Colocar en el plato los quesos y la frutilla							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Queso Brie cortado Queso fresco cortado Frutilla sin pedúnculo	Plato de queso brie, queso fresco y frutilla.	Se puede remplazar los quesos por otros.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta Manjar				BC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.150	Harina	Kg.	0.150	100%	1.20	0.18	
0.240	Huevo	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
	Relleno						
0.125	Chocolate semiamargo	Kg.	0.125	100%	9.00	1.13	
0.125	Manjar	Kg.	0.125	100%	4.00	0.50	
	Decorado						
0.125	Crema de leche	Kg.	0.125	100%	3.06	0.38	
0.050	Manjar	Kg.	0.050	100%	4.00	0.20	
Cant. Producida: 1.025		Kg.			Costo Total: \$ 3.30		
Cant. Porciones: 10.25		DE 100 g.			Costo Porción: \$ 0.32		
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y las yemas. Incorporar el harina con movimientos envolventes, colocar en una lata y hornear.</p> <p>Para el relleno: Derretir el chocolate e incorporar el manjar.</p> <p>Para el decorado: Batir la crema de leche hasta que espese.</p> <p>Armado: Colocar una bizcocho de base, extender el relleno, colocar el otro bizcocho encima. Finalmente decorarlo con la crema de leche y el manjar.</p>							



RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcocho Relleno de manjar Crema de leche batida	Plato de queso brie, queso fresco y frutilla.	Se puede remplazar los quesos por otros.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Grissinis				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.028	Grissinis	Kg.	0.028	100%	6.00	0.17	
Cant. Producida: 0.028 Kg.					Costo Total: \$ 0.17		
Cant. Porciones: 1 DE 28 g.					Costo Porción: \$ 0.17		
TECNICAS				FOTO			
Empacar cuatro grissinis							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Grissinis	Porción de grissinis	Se puede reemplazar los grissinis por tostadas.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				BC	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total: \$ 0.08		
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina




SNACK FRIO BC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada de lomo				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.070	Lomo ahumado	Kg.	0.070	100%	12.00	0.84	
0.030	Lechuga	Kg.	0.025	83%	3.00	0.09	
0.010	Tomate seco	Kg.	0.010	100%	12.00	0.12	
0.010	Choclo baby	Kg.	0.010	100%	6.30	0.06	
0.010	Champiñones encurtidos	Kg.	0.010	100%	5.22	0.05	
Cant. Producida: 0.125 Kg.					Costo Total: \$ 1.17		
Cant. Porciones: 1 DE 125 g.					Costo Porción: \$ 1.17		
TECNICAS			FOTO				
<p>Hornear el lomo ahumado. Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga Dividir el choclo baby y champiñones. Colocar en el plato la lechuga, tomate seco, champiñones, choclo baby y el lomo.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lomo ahumado horneado Lechuga troceada. Choclo baby dividido Champiñones encurtidos divididos Tomate seco</p>	<p>Ensalada de lomo ahumado.</p>	<p>Se puede añadir otros vegetales.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Plato de Queso				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Queso Camembert	Kg.	0.020	100%	14.40	0.29	
0.020	Queso Gruyer	Kg.	0.020	100%	14.40	0.29	
0.010	Uvilla deshidratada	Kg.	0.010	100%	15.00	0.15	
Cant. Producida: 0.050 Kg.					Costo Total: \$ 0.73		
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.73		
TECNICAS				FOTO			
Cortar los quesos. Colocar en el plato los quesos y la uvilla deshidratada.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Queso camembert cortado queso gruyere cortado uvilla deshidratada	Plato de queso camembert, queso gruyere y uvilla deshidratada.	Se puede sustituir los quesos por otros.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta tres leches				BC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
	BIZCOCHO						
0.150	Harina	Kg.	0.150	100%	1.20	0.18	
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60	
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31	
	REELLENO						
0.250	Crema de leche	Kg.	0.250	100%	3.06	0.77	
0.125	Mermelada Fresa	Kg.	0.125	100%	4.00	0.50	
	TRES LECHES						
1.000	Salsa tres leches	Kg.	1.000	100%	3.50	3.50	
Cant. Producida:		1.975	Kg.	Costo Total:		\$ 5.86	
Cant. Porciones:		19.75	DE 100 g.	Costo Porción:		\$ 0.30	
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y las yemas. Incorporar el harina con movimientos envolventes, colocar en una lata y hornear.</p> <p>Para el relleno: Batir la mitad de la crema de leche e incorporar la mermelada.</p> <p>Para el decorado: Batir la otra mitad de la crema de leche hasta que espese.</p> <p>Armado: Colocar una bizcocho de base, extender el relleno, colocar el otro bizcocho encima. Finalmente decorarlo con la crema de leche.</p>							




RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcocho Relleno de fresa Crema de leche batida	Torta tres leches.	Se puede cambiar el sabor de la mermelada.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Grissinis				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.028	Grissinis	Kg.	0.028	100%	6.00	0.17	
Cant. Producida: 0.028 Kg.					Costo Total: \$ 0.17		
Cant. Porciones: 1 DE 28 g.					Costo Porción: \$ 0.17		
TECNICAS				FOTO			
Empacar cuatro grissinis							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Grissinis	Porción de grissinis	Se puede reemplazar los grissinis por tostadas.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				BC	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total: \$ 0.08		
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



SNACK FRIO BC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada de Jamón				BC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.040	Jamón	Kg.	0.040	100%	10.50	0.42	
0.030	Queso cheddar	Kg.	0.030	100%	10.00	0.30	
0.011	Rugula	Kg.	0.010	91%	5.12	0.06	
0.030	Lechuga	Kg.	0.025	83%	3.00	0.09	
0.010	Zuquini grillado	Kg.	0.010	100%	0.69	0.01	
0.010	Zanahoria grillada	Kg.	0.010	100%	0.52	0.01	
Cant. Producida: 0.125 Kg.					Costo Total: \$ 0.88		
Cant. Porciones: 1 DE 125 g.					Costo Porción: \$ 0.88		
TECNICAS			FOTO				
Lavar y desinfectar la lechuga y rugula. Laminar el queso y el jamón. Colocar en el plato la lechuga, rugula, zanahoria y zuquini grillado, el queso y el jamón.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Jamón laminado Queso laminado Lechuga troceada Rugula Zanahoria grillada Zuquini grillado	Ensalada de jamón.	Se puede cambiar los vegetales.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				BC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.					Costo Total: \$ 2.85		
Cant. Porciones: 15 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.19		
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas delas frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandía, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Grissinis				BC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.028	Grissinis	Kg.	0.028	100%	6.00	0.17	
Cant. Producida: 0.028 Kg.					Costo Total: \$ 0.17		
Cant. Porciones: 1 DE 28 g.					Costo Porción: \$ 0.17		
TECNICAS				FOTO			
Empacar cuatro grissinis							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Grissinis	Porción de grissinis	Se puede reemplazar los grissinis por tostadas.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				BC	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina



4.2.8 SNACK FRIO YC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan				YC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.960 Kg.							Costo Total: \$ 1.33
Cant. Porciones: 16 DE 60 g.							Costo Porción: \$ 0.08
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 60g. Formas las porciones y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral rectangular				YC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 14.5 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.13		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar. Reposar la masa por 10 minutos. Extender la masa y cortar en porciones rectangulares. Dejar leudar y hornear.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral rectangular	Se puede cambiar la forma de pan.



SNACK FRIO YC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de jamón pollo				YC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan	Kg.	0.060	100%	0.08	0.08	
0.015	Jamón Pollo	Kg.	0.015	100%	10.50	0.16	
0.012	Lechuga	Kg.	0.010	83%	3.00	0.04	
0.010	Mayonesa hierbas	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
0.015	Queso	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
Cant. Producida: 0.110 Kg.					Costo Total: \$ 0.48		
Cant. Porciones: 1 DE 110 g.					Costo Porción: \$ 0.48		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga Laminar el jamón de pollo Laminar el queso Dividir el pan y untarlo con la mayonesa. Colocar la lechuga, el queso y el jamón.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan cortado Jamón laminado Queso laminado Lechuga troceada Mayonesa finas hierbas	Sándwich de jamón de pollo	Para la mayonesa de hierbas se le agrega a la mayonesa ya lista hierbas como tomillo, orégano, romero , etc.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Chocolate				YC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo de hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.220	Chocolate semiamargo	Kg.	0.220	100%	9.00	1.98	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.010	Vainilla	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
Cant. Producida: 1.345		Kg.		Costo Total:		\$ 4.50	
Cant. Porciones: 22.4		DE 60 g.		Costo Porción:		\$ 0.20	
TECNICAS				FOTO			
<p>Cernir el harina, polvo de hornear y cacao amargo.</p> <p>Incorporar el azúcar, chocolate picado.</p> <p>Anadir la vainilla, leche, huevos y mantequilla derretida.</p> <p>Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines.</p> <p>Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de chocolate	Cupcake chocolate	Se puede sustituir el azúcar por azúcar morena.



SNACK FRIO YC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pernil				YC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan integral rectangular	Kg.	0.060	100%	0.13	0.13	
0.015	Pernil	Kg.	0.015	100%	15.00	0.23	
0.015	Queso holandés	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.100 Kg.				Costo Total: \$ 0.58			
Cant. Porciones: 1 DE 100 g.				Costo Porción: \$ 0.58			
TECNICAS			FOTO				
Laminar el pernil Laminar el queso Cortar el pan integral y untarlo con la mantequilla. Colocar el queso y el pernil.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral rectangular cortado Pernil laminado Queso laminado Mantequilla pomada	Sándwich de pernil	Se puede sustituir el pernil por otro tipo de fiambre.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Manzana				YC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.230	Manzana	Kg.	0.170	74%	2.10	0.48	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
0.020	Canela molida	Kg.	0.020	100%	6.00	0.12	
0.100	Pasas	Kg.	0.100	100%	4.40	0.44	
Cant. Producida: 1.355 Kg.							Costo Total: \$ 3.15
Cant. Porciones: 22.5 DE 60 g.							Costo Porción: \$ 0.14
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar las manzanas, pelar, descorazonar y picar en cubos las manzanas. Cernir el harina, polvo de hornear y canela molida. Incorporar el azúcar, manzanas y pasas. Anadir la leche, huevos y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de manzana	Cupcake de manzana	Se puede sustituir las pasas por otro fruto seco.



SNACK FRIO YC




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón				YC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan	Kg.	0.060	100%	0.08	0.08	
0.015	Jamón cerdo	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.010	Pepinos encurtidos	Kg.	0.010	100%	5.22	0.05	
0.012	Lechuga	Kg.	0.010	83%	3.00	0.04	
0.010	Queso crema	Kg.	0.010	100%	3.00	0.03	
Cant. Producida: 0.105 Kg.					Costo Total: \$ 0.35		
Cant. Porciones: 1 DE 105 g.					Costo Porción: \$ 0.35		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Laminar el jamón Cortar en slice el pepino. Cortar el pan y untarlo con el queso crema. Colocar la lechuga, jamón y pepinos encurtidos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan cortado Jamón laminado Lechuga troceada Pepino encurtido en slice Queso crema</p>	Sándwich de jamón	Se puede sustituir el jamón por otro tipo de fiambre.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Zanahoria				YC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.222	Zanahoria	Kg.	0.220	99%	0.52	0.12	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.100	Nuez	Kg.	0.100	100%	7.50	0.75	
0.015	Vainilla	Kg.	0.015	100%	5.00	0.08	
0.370	Leche		0.370	100%	0.70	0.26	
Cant. Producida: 1.400 Kg.					Costo Total: \$ 3.05		
Cant. Porciones: 23.3 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.13		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la zanahoria, pelar y rallar la zanahoria.</p> <p>Cernir el harina, polvo de hornear</p> <p>Incorporar el azúcar, zanahoria y nueces picadas.</p> <p>Anadir la leche, huevos, vainilla y mantequilla derretida.</p> <p>Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines.</p> <p>Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de zanahoria	Cupcake de zanahoria	Se puede remplazar las nueces por otro fruto seco.



SNACK FRIO YC



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón de pavo				YC	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan integral rectangular	Kg.	0.060	100%	0.13	0.13	
0.015	Jamón pavo	Kg.	0.015	100%	15.00	0.23	
0.015	Queso marinado	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.010	Mostaza	Kg.	0.010	100%	3.00	0.03	
Cant. Producida: 0.100				Kg.		Costo Total:	\$ 0.53
Cant. Porciones: 1				DE 100 g.		Costo Porción:	\$ 0.53
TECNICAS				FOTO			
Laminar el jamón de pavo. Laminar el queso Cortar el pan y untarlo con la mostaza. Colocar el queso y el jamón de pavo.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral rectangular cortado Jamón laminado Queso laminado Mostaza	Sándwich de jamón de pavo	Para el queso marinado se debe laminar el queso y dejar marinar con pimienta o hierbas como romero tomilla, orégano, etc.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Coco				YC	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.220	Coco seco	Kg.	0.220	100%	4.80	1.06	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.015	Esencia de coco	Kg.	0.015	100%	6.00	0.09	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
Cant. Producida: 1.300 Kg.					Costo Total: \$ 3.26		
Cant. Porciones: 21.6 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.15		
TECNICAS				FOTO			
<p>Cernir el harina, polvo de hornear Incorporar el azúcar, coco seco. Anadir la leche, huevos, esencia de coco y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de coco	Cupcake de coco	Se puede agregar frutos secos.



4.2.9 SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Gusano				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012	
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.		
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60		
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05		
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24		
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20		
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15		
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09		
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01		
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00		
Cant. Producida:	0.960	Kg.				Costo Total:	\$ 1.33	
Cant. Porciones:	32	DE	30 g.				Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS				FOTO				
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.								


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan gusano	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**


FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón Pollo				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan gusano	Kg.	0.030	100%	0.04	0.04	
0.007	Jamón pollo	Kg.	0.007	100%	10.50	0.07	
0.006	Lechuga	Kg.	0.005	83%	3.00	0.02	
0.005	Tomate seco	Kg.	0.005	100%	12.00	0.06	
0.005	Mayonesa	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
Cant. Producida: 0.052 Kg.					Costo Total: \$ 0.22		
Cant. Porciones: 1 DE 52 g.					Costo Porción: \$ 0.22		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Cortar el pan y untarlo con la mayonesa. Colocar en el pan la lechuga, tomate seco y el jamón de pollo. Colocar el sándwich en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan Gusano cortado Lechuga troceada Tomate seco Jamón de pollo laminado</p>	<p>Sándwich de Jamón Pollo</p>	<p>Se puede remplazar el tomate seco por tomate fresco.</p>

SANDWICH VARIADO



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral botón				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 29 DE 30 g.					Costo Porción: \$ 0.05		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral botón	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pernil				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan integral botón	Kg.	0.030	100%	0.05	0.05	
0.008	Zuquini grillado	Kg.	0.008	100%	0.69	0.01	
0.007	Pernil	Kg.	0.007	100%	15.00	0.11	
0.005	Mantequilla miel	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
Cant. Producida: 0.050 Kg.					Costo Total: \$ 0.18		
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.18		
TECNICAS				FOTO			
Laminar el zuquini y grillarlo. Cortar el pan y untarlo con la mantequilla Colocar en el pan el zuquini grillado y pernil. Colocar el sándwich en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan integral botón cortado Zuquini grillado Pernil laminado Mantequilla con miel</p>	<p>Sándwich de Pernil</p>	<p>Para realizar la mantequilla con miel se debe añadir miel a la mantequilla pomada.</p>



SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Rosa				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida:	0.960	Kg.				Costo Total:	\$ 1.33
Cant. Porciones:	32	DE	30	g.		Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan rosa	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**


FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pollo grillado				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan rosa	Kg.	0.030	100%	0.04	0.04	
0.006	Zanahoria grillada	Kg.	0.005	83%	0.52	0.00	
0.005	Mostaza	Kg.	0.005	100%	3.00	0.02	
0.007	Pechuga de pollo grillada	Kg.	0.007	100%	8.00	0.06	
Cant. Producida: 0.047 Kg.				Costo Total: \$ 0.12			
Cant. Porciones: 1 DE 47 g.				Costo Porción: \$ 0.12			
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar, desinfectar y pelar la zanahoria. Laminar la zanahoria y grillarla. Cortar la pechuga en rodajas. Cortar el pan y untarlo con la mostaza. Colocar en el pan las rodajas de pechuga y la zanahoria. Colocar el sándwich en el pirutin.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan rosa cortado Zanahoria grillada Pollo grillado Mostaza</p>	<p>Sándwich de Pollo grillado</p>	<p>Se sustituir la mostaza por mayonesa.</p>

SANDWICH VARIADO



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 29 DE 30 g.					Costo Porción: \$ 0.05		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón Cerdo				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan integral	Kg.	0.030	100%	0.05	0.05	
0.006	Berenjena grillada	Kg.	0.005	83%	2.96	0.02	
0.007	Jamón cerdo	Kg.	0.007	100%	12.00	0.08	
0.005	Mantequilla hierbas	Kg.	0.005	100%	8.00	0.04	
Cant. Producida: 0.047 Kg.					Costo Total: \$ 0.19		
Cant. Porciones: 1 DE 47 g.					Costo Porción: \$ 0.19		
TECNICAS			FOTO				
Lavar y desinfectar la berenjena. Laminar y grillar la berenjena. Laminar el jamón de cerdo. Cortar el pan y untarlo con la mantequilla. Colocar en pan el jamón y la berenjena. Poner el sándwich en el pirutin.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral cortado Berenjena grillada Jamón laminado Mantequilla de hierbas pomada	Sándwich de Jamón Cerdo	Para realizar la mantequilla de hierbas adicionar a la mantequilla pomada hierbas como orégano, tomillo, perejil, etc.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.960 Kg.					Costo Total: \$ 1.33		
Cant. Porciones: 32 DE 30 g.					Costo Porción: \$ 0.04		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

CARRERA DE GASTRONOMIA					FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón y Queso		BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.				
0.030	Pan	Kg.	0.030	100%	0.04	0.04				
0.005	Queso marinado	Kg.	0.005	100%	10.00	0.05				
0.007	Jamón de cerdo	Kg.	0.007	100%	12.00	0.08				
0.006	Rugula	Kg.	0.005	83%	5.12	0.03				
Cant. Producida: 0.047							Kg.	Costo Total: \$ 0.21		
Cant. Porciones: 1							DE 47g.	Costo Porción: \$ 0.21		
TECNICAS					FOTO					
Lavar y desinfectar la rugula. Laminar el queso Laminar el jamón. Cortar el pan y colocar la rugula, queso y jamón. Poner el sándwich en el pirutin.										

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan cortado Jamón laminado Queso laminado Rugula	Sándwich de Jamón y Queso	Para hacer el queso marinado una vez laminado el queso se lo deja marinar con hierbas como albahaca, pimienta, romero, etc.



SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Lomo				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan integral botón	Kg.	0.030	100%	0.05	0.05	
0.007	Lomo ahumado	Kg.	0.007	100%	12.00	0.08	
0.005	Pepino encurtido	Kg.	0.005	100%	5.22	0.03	
0.005	Mayonesa	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
Cant. Producida: 0.047 Kg.					Costo Total: \$ 0.18		
Cant. Porciones: 1 DE 47 g.					Costo Porción: \$ 0.18		
TECNICAS				FOTO			
Laminar el lomo ahumado. Cortar en slice el pepino encurtido Cortar el pan y untarlo con mayonesa. Agregar al pan el pepino en slice y lomo ahumado. Colocar el sándwich en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan cortado Lomo laminado Pepino en slice mayonesa</p>	<p>Sándwich de lomo</p>	<p>Se puede sustituir el pepino encurtido por pepino fresco.</p>



SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Caracol				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.040	Azúcar	Kg.	0.040	100%	1.25	0.05	
0.060	Margarina	Kg.	0.060	100%	4.00	0.24	
0.030	Leche polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.250	Agua	Kg.	0.250	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.960 Kg.							Costo Total: \$ 1.33
Cant. Porciones: 32 DE 30 g.							Costo Porción: \$ 0.04
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Pintar el pan y hornear.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Huevo batido	Pan caracol	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Salami				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan caracol	Kg.	0.030	100%	0.04	0.04	
0.007	Salami	Kg.	0.007	100%	12.00	0.08	
0.005	Mayonesa	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
0.005	Espinaca	Kg.	0.005	100%	1.18	0.01	
Cant. Producida: 0.047 Kg.					Costo Total: \$ 0.16		
Cant. Porciones: 1 DE 47 g.					Costo Porción: \$ 0.16		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la espinaca. Laminar el salami. Cortar el pan y untarlo con la mayonesa. Colocar en el pan la espinaca y salami. Poner el sándwich en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan caracol cortado Salami laminado Espinaca Mayonesa</p>	<p>Sándwich de Salami</p>	<p>Se reemplazar la espinaca por lechuga.</p>



SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pollo				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan Integral	Kg.	0.030	100%	0.05	0.05	
0.007	Pechuga Pollo cocida	Kg.	0.007	100%	8.00	0.06	
0.005	Mayonesa	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
0.006	Lechuga	Kg.	0.005	83%	3.00	0.02	
0.005	Tomate seco	Kg.	0.005	100%	12.00	0.06	
Cant. Producida: 0.052				Kg.		Costo Total:	\$ 0.20
Cant. Porciones: 1				DE 52 g.		Costo Porción:	\$ 0.20
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Picar el pollo y mezclarlo con la mayonesa. Cortar el pan. Poner en el pan la lechuga, tomate seco y pollo. Colocar el sándwich en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral cortado Pollo picado y mezclado con mayonesa Lechuga troceada Tomate seco	Sándwich de Pollo	Se cambiar la mayonesa por salsa bechamel.



SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Salami y Queso					BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.		
0.030	Pan	Kg.	0.030	100%	0.04	0.04		
0.007	Salami	Kg.	0.007	100%	12.00	0.08		
0.005	Queso cheddar	Kg.	0.005	100%	10.00	0.05		
0.005	Mantequilla hierbas	Kg.	0.005	100%	8.00	0.04		
0.006	Lechuga	Kg.	0.005	83%	3.00	0.02		
Cant. Producida: 0.052					Kg.	Costo Total: \$ 0.23		
Cant. Porciones: 1					DE 52 g.	Costo Porción: \$ 0.23		
TECNICAS				FOTO				
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Laminar el salami. Laminar el queso cheddar Cortar el pan y untarlo con la mantequilla. Poner en el pan le lechuga, queso y salami. Colocar el sándwich en el pirutin.								

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan cortado Salami laminado Queso laminado Mantequilla hierbas</p>	<p>Sándwich de Salami y queso</p>	<p>Para realizar la mantequilla de hierbas adicionar a la mantequilla pomada hierbas como orégano, tomillo, perejil, etc.</p>



SANDWICH VARIADO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Lomo				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Pan Integral botón	Kg.	0.030	100%	0.05	0.05	
0.007	Lomo ahumado	Kg.	0.007	100%	12.00	0.08	
0.005	Pepino encurtido	Kg.	0.005	100%	5.22	0.03	
0.005	Lechuga	Kg.	0.005	100%	3.00	0.02	
0.005	Mostaza	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
Cant. Producida: 0.052 Kg.					Costo Total: \$ 0.20		
Cant. Porciones: 1 DE 52 g.					Costo Porción: \$ 0.20		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Laminar el lomo. Cortar en slice el pepino. Cortar el pan y untarlo con la mayonesa. Colocar en el pan la lechuga, pepino y lomo ahumado. Poner en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan integral botón cortado Lomo laminado Lechuga troceada Pepino en slice</p>	Sándwich de Lomo	Se puede sustituir la lechuga por rugula.



4.2.10 DULCES VARIADOS




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Danés				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.100	Azúcar	Kg.	0.100	100%	1.25	0.13	
0.050	Margarina	Kg.	0.050	100%	4.00	0.20	
0.030	Leche en polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.225	Agua	Kg.	0.225	100%	0.00	0.00	
0.150	Hojaldrina	Kg.	0.150	100%	2.75	0.41	
	RELLENO						
0.125	Leche	Kg.	0.125	100%	0.70	0.09	
0.020	Harina	Kg.	0.020	100%	1.20	0.02	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.060	Huevos	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.050	Pasas	Kg.	0.050	100%	4.40	0.22	
Cant. Producida:		1.410	Kg.	Costo Total:		\$ 2.30	
Cant. Porciones:		28	DE	50 g.	Costo Porción:	\$ 0.08	
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el relleno: Realiza una crema pastelera con la leche, harina, azúcar y huevo. Dejar enfriar.</p> <p>Para la masa: Pesar y amasar. Reposar la masa 10 minutos. Extender la masa y colocar la hojaldrina. Extender la masa y realizar un dobles simple. Extender la masa y realizar un dobles doble. Reposar la masa y extenderla. Colocar la crema pastelera y pasas sobre la masa. Enrollar y cortar en porciones de 50g.</p>							



Dejar leudar. Pintar con huevo batido y hornear.	
---	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Crema pastelera Pasas	Pan Danés	Además de las pasas se puede agregar otros frutos secos o frutas confitadas.



DULCES VARIADOS



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Danés de Chocolate				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.100	Azúcar	Kg.	0.100	100%	1.25	0.13	
0.050	Margarina	Kg.	0.050	100%	4.00	0.20	
0.030	Leche en polvo	Kg.	0.030	100%	6.60	0.20	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
0.225	Agua	Kg.	0.225	100%	0.00	0.00	
0.150	Hojaldrina	Kg.	0.150	100%	2.75	0.41	
	RELLENO						
0.150	Galletas de vainilla	Kg.	0.150	100%	2.00	0.30	
0.050	Chocolate en polvo	Kg.	0.050	100%	4.00	0.20	
0.100	Leche	Kg.	0.100	100%	0.70	0.07	
0.015	Vainilla	Kg.	0.015	100%	5.00	0.08	
Cant. Producida: 1.450 Kg.					Costo Total: \$ 2.42		
Cant. Porciones: 29 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
<p>Para el relleno: Moler las galletas y mezclar con la leche, vainilla y el chocolate en polvo.</p> <p>Para la masa: Pesar y amasar. Reposar la masa 10 minutos. Extender la masa y colocar la hojaldrina. Extender la masa y realizar un dobles simple. Extender la masa y realizar un dobles doble. Reposar la masa y extenderla. Colocar el relleno sobre la masa. Enrollar y cortar en porciones de 50g. Dejar leudar. Pintar con huevo batido y hornear.</p>							



RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan Relleno de chocolate	Pan Danés de Chocolate	Además se puede añadir frutos secos.



DULCES VARIADOS




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Tartaletas				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.250	Harina	Kg.	0.250	100%	1.20	0.30	
0.125	Mantequilla	Kg.	0.125	100%	8.00	1.00	
0.060	Huevo	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.100	Azúcar	Kg.	0.100	100%	1.25	0.13	
Cant. Producida: 0.525 Kg.					Costo Total: \$ 1.58		
Cant. Porciones: 26 DE 20 g.					Costo Porción: \$ 0.06		
TECNICAS				FOTO			
<p>Cernir el harina varias veces. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que desaparezcan el azúcar, agregar el huevo y el harina hasta obtener una masa. Dejar reposar la masa en la refrigeradora. Formar porciones de 20 g. y extenderlo en los moldes para tartaletas y hornearlos.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa para tartaletas	Tartaletas	Se puede sustituir el azúcar por azúcar impalpable.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Tartaleta de Fresa				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Tartaletas	Kg.	0.020	100%	0.06	0.06	
0.015	Fresa	Kg.	0.015	100%	3.50	0.05	
0.015	Mermelada Fresa	Kg.	0.015	100%		0.00	
Cant. Producida: 0.050 Kg.					Costo Total: \$ 0.11		
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.11		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar las fresas. Dividir las fresas. Rellenar la tartaleta con la mermelada y las fresas. Colocar la tartaleta en el pirutin.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tartaleta Fresas divididas Mermelada de fresa.	Tartaleta de fresa	Se puede reemplazar la mermelada por crema pastelera.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Tartaleta de Piña				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Tartaleta	Kg.	0.020	100%	0.06	0.06	
0.015	Piña en conserva	Kg.	0.015	100%	6.80	0.10	
0.015	Mermelada Piña	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06	
Cant. Producida: 0.050 Kg.					Costo Total: \$ 0.22		
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.22		
TECNICAS				FOTO			
<p>Drenar la piña. Picar la piña. Rellenar la tartaleta con la mermelada y la piña. Colocar la tartaleta en el pirutin.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Tartaleta Piña picada Mermelada de piña.	Tartaleta de Piña	Se puede remplazar la mermelada por crema pastelera.



DULCES VARIADOS




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Strudel de Piña				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Masa de hojaldre	Kg.	0.500	100%	5.74	2.87	
	RELLENO						
0.500	Piña en conserva	Kg.	0.300	60%	6.80	3.40	
0.250	Mermelada Piña	Kg.	0.250	100%	4.00	1.00	
Cant. Producida: 1.050 Kg.					Costo Total: \$ 7.27		
Cant. Porciones: 21 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.35		
TECNICAS				FOTO			
<p>Drenar la piña. Picar la piña. Extender la masa de hojaldre y colocar la mermelada y la piña. Enrollar y pintar con huevo batido. Hornear y dejar enfriar. Cortar en porciones de 50 g. Colocar en el pirutin.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de hojaldre Piña picada Mermelada de piña Huevo batido	Strudel de Piña	Se puede agregar frutos secos.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Strudel de Manzana				BC-YC	FS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Masa de hojaldre	Kg.	0.500	100%	5.74	2.87	
	RELLENO						
0.500	Manzana	Kg.	0.370	74%	2.07	1.04	
0.125	Azúcar	Kg.	1.250	1000%	4.00	0.50	
0.030	Canela	Kg.	0.030	100%	6.00	0.18	
Cant. Producida: 2.150 Kg.					Costo Total: \$ 4.59		
Cant. Porciones: 43 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.11		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar las manzanas. Pelar y picar en slice las manzanas. Extender la masa de hojaldre y colocar las manzanas, azúcar y canela. Enrollar y pintar con huevo batido. Hornear y dejar enfriar. Cortar en porciones de 50 g. Colocar en el pirutin.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de hojaldre Manzana en slice Huevo batido	Strudel de Manzana	Se puede agregar nueces y pasas.



DULCES VARIADOS



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Chocolate			BC-YC	FS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23
0.220	Chocolate semiamargo	Kg.	0.220	100%	9.00	1.98
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30
0.010	Vainilla	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05
Cant. Producida: 1.345 Kg.					Costo Total: \$ 4.50	
Cant. Porciones: 27 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.17	
TECNICAS			FOTO			
<p>Cernir el harina, polvo de hornear y cacao amargo.</p> <p>Incorporar el azúcar, chocolate picado.</p> <p>Anadir la vainilla, leche, huevos y mantequilla derretida.</p> <p>Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines.</p> <p>Hornear durante 25 minutos.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de chocolate	Cupcake chocolate	Se puede sustituir el azúcar por azúcar morena.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Manzana				BC-YC	FS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.230	Manzana	Kg.	0.170	74%	2.10	0.48	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
0.020	Canela	Kg.	0.020	100%	6.00	0.12	
0.100	Pasas	Kg.	0.100	100%	4.40	0.44	
Cant. Producida:	1.355	Kg.				Costo Total:	\$ 3.15
Cant. Porciones:	27	DE	50	g.		Costo Porción:	\$ 0.12
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar las manzanas, pelar, descorazonar y picar en cubos las manzanas.</p> <p>Cernir el harina, polvo de hornear y canela molida.</p> <p>Incorporar el azúcar, manzanas y pasas.</p> <p>Anadir la leche, huevos y mantequilla derretida.</p> <p>Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines.</p> <p>Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de manzana	Cupcake de manzana	Se puede sustituir las pasas por otro fruto seco.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Zanahoria				BC-YC	FS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.222	Zanahoria	Kg.	0.220	99%	0.52	0.12	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.100	Nuez	Kg.	0.100	100%	7.50	0.75	
0.015	Vainilla	Kg.	0.015	100%	5.00	0.08	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
Cant. Producida: 1.400 Kg.				Costo Total: \$ 3.05			
Cant. Porciones: 28 DE 50 g.				Costo Porción: \$ 0.11			
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la zanahoria, pelar y rallar la zanahoria. Cernir el harina, polvo de hornear Incorporar el azúcar, zanahoria y nueces picadas. Anadir la leche, huevos, vainilla y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de zanahoria	Cupcake de zanahoria	Se puede remplazar las nueces por otro fruto seco.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Coco				BC-YC	FS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.220	Coco seco	Kg.	0.220	100%	4.80	1.06	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.015	Esencia de coco	Kg.	0.015	100%	6.00	0.09	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
Cant. Producida:		1.300	Kg.	Costo Total:		\$ 3.26	
Cant. Porciones:		26	DE 50 g.	Costo Porción:		\$ 0.13	
TECNICAS			FOTO				
<p>Cernir el harina, polvo de hornear Incorporar el azúcar, coco seco. Anadir la leche, huevos, esencia de coco y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de coco	Cupcake de coco	Se puede agregar frutos secos.


4.2.11 COMIDAS ESPECIALES SPML

4.2.11.1 ANCIANOS

4.2.11.1.1 DESAYUNO FRIO PARA ANCIANOS



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral rectangular				ANML	CB	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.				Costo Total: \$ 1.32			
Cant. Porciones: 14.5 DE 60 g.				Costo Porción: \$ 0.13			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar la masa por 10 minutos. Extender la masa y cortar en porciones rectangulares. Dejar leudar y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral rectangular	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pollo				ANML	CB	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan Integral rectangular	Kg.	0.060	100%	0.09	0.09	
0.012	Lechuga	Kg.	0.010	83%	3.00	0.04	
0.010	Tomate	Kg.	0.010	100%	1.50	0.02	
0.030	Pechuga de Pollo grillada	Kg.	0.030	100%	8.00	0.24	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.120 Kg.					Costo Total: \$ 0.46		
Cant. Porciones: 1 DE 120 g.					Costo Porción: \$ 0.46		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar el tomate y lechuga Trocear la lechuga. Cortar el tomate en slice. Cortar la pechuga en rodajas. Cortar el pan y untarlo con la mantequilla. Colocar en el pan la lechuga, tomate y pechuga. Colocar el sándwich en la fuente.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral rectangular cortado Lechuga troceada. Tomate en slice Pollo en rodajas Mantequilla pomada	Sándwich de Pollo	Se puede reemplazar la lechuga por rugula.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pera salteada				ANML	CB	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Pera	Kg.	0.080	80%	2.00	0.20	
0.015	Azúcar	Kg.	0.015	100%	1.25	0.02	
0.005	Canela	Kg.	0.005	100%	6.00	0.03	
Cant. Producida: 0.100 Kg.					Costo Total: \$ 0.25		
Cant. Porciones: 1 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.25		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la pera. Pelar y picar en cubos la pera. Saltear las peras con el azúcar y canela hasta que estén cocidas. Colocar en su respectivo recipiente.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pera pelada y picada	Pera salteadas	Se puede cambiar la fruta.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**


FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				ANML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
1.000	Frutilla	Kg.	0.900	90%	3.50	3.50	
Cant. Producida: 2.000		Kg.	Costo Total:		\$ 5.81		
Cant. Porciones: 20		DE 100 g.	Costo Porción:		\$ 0.29		
TECNICAS			FOTO				
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Frutillas divididas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, frutilla y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>

4.2.11.1.2 ALMUERZO - CENA PARA ANCIANOS



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pollo a la plancha				ANML	HD-HL	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.110	Pechuga de Pollo	Kg.	0.100	91%	8.00	0.88	
0.005	Aceite	Kg.	0.005	100%	2.80	0.01	
0.001	Sal	Kg.	0.001	100%	0.60	0.00	
0.001	Pimienta	Kg.	0.001	100%	5.00	0.01	
Cant. Producida: 0.100 Kg.					Costo Total: \$ 0.90		
Cant. Porciones: 1 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.90		
TECNICAS				FOTO			
Limpiar la pechuga de pollo. Sazonar la pechuga con la sal, pimienta y el aceite. Colocar la pechuga en la plancha y dejar cocinar.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pechuga de pollo limpia y sazonada	Pollo a la plancha	Se puede reemplazar la pechuga por otro pieza del pollo.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Papas al vapor			ANML	HD-HL	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.065	Papas	Kg.	0.045	69%	0.77	0.05
1.000	Agua	Kg.	1.000	100%	0.00	0.00
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00
Cant. Producida: 0.050 Kg.			Costo Total: \$ 0.05			
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.			Costo Porción: \$ 0.05			
TECNICAS			FOTO			
Lavar y desinfectar las papas. Pelar las papas y cocinarlas en el agua con sal.						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Papas peladas	Papas al vapor	Se puede sustituir la papa por arroz.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada ligera			ANML	HD-HL	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08
0.011	Zanahoria Grillada	Kg.	0.010	91%	0.52	0.01
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06
Cant. Producida: 0.045 Kg.					Costo Total:	\$ 0.14
Cant. Porciones: 1 DE 45 g.					Costo Porción:	\$ 0.01
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar y desinfectar el tomate cherry, zanahoria y lechuga. Trocear la lechuga. Pelar, laminar y grillar la zanahoria. Colocar en el plato la lechuga, tomate y zanahorias.</p>						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceada Zanahoria grillada Tomate cherry</p>	<p>Ensalada ligera de tomate, zanahoria grillada y lechuga.</p>	<p>Se puede agregar otros vegetales.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Manzanas salteadas				ANML	HD-HL	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.200	Manzana	Kg.	0.140	70%	2.07	0.41	
0.030	Pasas	Kg.	0.030	100%	4.40	0.13	
0.030	Miel abeja	Kg.	0.030	100%	12.00	0.36	
Cant. Producida: 0.200 Kg.					Costo Total: \$ 0.91		
Cant. Porciones: 2 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.45		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la manzana. Pelar y cortar en slice la manzana. Saltear las manzanas con la miel y pasas hasta que estén cocidas.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Manzana en slice Pasas	Manzanas salteadas	Se puede adicionar frutos secos.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral				ANML	HD-HL	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 29 DE 30 g.					Costo Porción: \$ 0.05		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción margarina			ANML	HD-HL	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04
Cant. Producida: 0.010 Kg.			Costo Total: \$ 0.04			
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.			Costo Porción: \$ 0.04			
TECNICAS			FOTO			
<p>Pomar la margarina colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Margarina en rodajas	Porción de margarina	Se puede cambiar la forma de la margarina.



4.2.11.1.3 SNACK FRIO PARA ANCIANOS




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral rectangular				ANML	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 14.5 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.13		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar. Reposar la masa por 10 minutos. Extender la masa y cortar en porciones rectangulares. Dejar leudar y hornear.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral rectangular	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Jamón y Queso				ANML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan Integral rectangular	Kg.	0.060	100%	0.09	0.09	
0.015	Jamón de pollo	Kg.	0.015	100%	10.50	0.16	
0.015	Queso holandés	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.011	Lechuga	Kg.	0.010	91%	3.00	0.03	
Cant. Producida: 0.100 Kg.					Costo Total: \$ 0.43		
Cant. Porciones: 1 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.43		
TECNICAS			FOTO				
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Laminar el jamón de pollo. Laminar el queso Cortar el pan y colocar la lechuga, queso y jamón.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral rectangular cortado Jamón laminado Queso laminado Lechuga troceada	Sándwich de Jamón y Queso	Se puede remplazar el queso por otro.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Vainilla				ANML	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.350	Harina	Kg.	0.350	100%	1.20	0.42	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.010	Vainilla	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
Cant. Producida: 1.125 Kg.					Costo Total: \$ 2.22		
Cant. Porciones: 18.7 DE 0.060 g.					Costo Porción: \$ 0.12		
TECNICAS				FOTO			
Cernir el harina y polvo de hornear. Incorporar el azúcar. Añadir la vainilla, leche, huevos y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de vainilla	Cupcake de vainilla	Se puede agregar fruto seco.

4.2.11.2 SIN LACTOSA

4.2.11.2.1 DESAYUNO FRIO SIN LACTOSA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Porción granola				NLML	CB	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Granola	Kg.	0.100	100%	2.30	0.23	
Cant. Producida: 0.100 Kg.					Costo Total: \$ 0.23		
Cant. Porciones: 1 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.23		
TECNICAS				FOTO			
Pesar la granola y colocar en el plato.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Granola	Porción de granola	



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				NLML	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.				Costo Total: \$ 2.85			
Cant. Porciones: 15 DE 100 g.				Costo Porción: \$ 0.19			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandia, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**


FICHA TÉCNICA DE: Pan integral				NLML	CB	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 29 DE 30 g.					Costo Porción: \$ 0.05		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral	Se puede cambiar la forma de pan.

4.2.11.2.2 ALMUERZO - CENA SIN LACTOSA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pollo a la plancha con verduras				NLML	HL-HD	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.110	Pechuga de Pollo	Kg.	0.100	91%	8.00	0.88	
0.010	Aceite	Kg.	0.010	100%	2.80	0.03	
0.030	Zuquini	Kg.	0.025	83%	0.69	0.02	
0.030	Pimientos	Kg.	0.025	83%	2.76	0.08	
0.025	Cebollas	Kg.	0.020	80%	2.40	0.06	
0.030	Berenjena	Kg.	0.020	67%	2.96	0.09	
Cant. Producida: 0.200 Kg.					Costo Total: \$ 1.16		
Cant. Porciones: 1 DE 200 g.					Costo Porción: \$ 1.16		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y limpiar la pechuga. Sazonar la pechuga. Lavar y desinfectar el zuquini, pimiento, cebollas y berenjenas. Cortar en slice la berenjena y zuquini. Cortar en juliana el pimiento y cebolla. Colocar en la plancha y cocinar la pechuga, los vegetales y aceite.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pechuga limpia y sazonada. Zuquini en slice Pimiento en juliana Berenjena en slice Cebolla en juliana</p>	<p>Pollo a la plancha con verduras</p>	<p>Se agregar otras vegetales.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				NLML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.600	Papaya	Kg.	0.400	67%	1.30	0.78	
0.768	Sandía	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
0.420	Uva	Kg.	0.400	95%	4.13	1.73	
Cant. Producida: 1.200 Kg.					Costo Total: \$ 3.00		
Cant. Porciones: 12 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.25		
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Picar de forma homogénea las frutas. Colocar la fruta en el plato.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandía picada Papaya picada Uvas sin ramas</p>	<p>Porción de fruta: sandía, papaya y uva</p>	<p>Se puede sustituir las frutas por otras.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral			NLML	HL-HD	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01
Cant. Producida: 0.870			Kg.		Costo Total:	\$ 1.32
Cant. Porciones: 29			DE 30 g.		Costo Porción:	\$ 0.05
TECNICAS			FOTO			
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral	Se puede cambiar la forma de pan.



4.2.11.2.3 SNACK FRIO SIN LACTOSA




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral rectangular				NLML	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870				Kg.		Costo Total:	\$ 1.32
Cant. Porciones: 14.5				DE 60 g.		Costo Porción:	\$ 0.13
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar la masa por 10 minutos. Extender la masa y cortar en porciones rectangulares. Dejar leudar y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral rectangular	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pollo				NLML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan Integral rectangular	Kg.	0.060	100%	0.09	0.09	
0.030	Pollo grillado	Kg.	0.030	100%	8.00	0.24	
0.010	Tomate seco	Kg.	0.010	100%	12.00	0.12	
0.011	Lechuga	Kg.	0.010	91%	3.00	0.03	
Cant. Producida: 0.110 Kg.					Costo Total: \$ 0.48		
Cant. Porciones: 1 DE 110 g.					Costo Porción: \$ 0.48		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Cortar en rebanadas el pollo. Cortar el pan y colocar la lechuga, pollo rebanado y tomate seco.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan integral rectangular cortado Pollo rebanado Lechuga troceado Tomate seco	Sándwich de Pollo	Se puede sustituir el tomate seco por fresco.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Manzanas salteadas				NLML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Manzana	Kg.	0.080	80%	2.07	0.21	
0.020	Nuez	Kg	0.020	100%	7.50	0.15	
0.020	Ciruelas pasas	Kg	0.020	100%	4.20	0.08	
0.020	Limón	Kg	0.010	50%	0.59	0.01	
Cant. Producida: 0.130 Kg. Costo Total: \$ 0.45							
Cant. Porciones: 2 DE 65 g. Costo Porción: \$ 0.23							
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la manzana y limón. Exprimir el limón. Pelar y picar la manzana. Saltear la manzana con el jugo de limón, nuez y ciruelas pasas.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Manzana pelada y picada Jugo de limón Ciruelas pasas Nueces</p>	<p>Manzanas salteadas</p>	<p>Se puede añadir otros frutos secos.</p>

4.2.11.3 MUSULMAN - HINDU

4.2.11.3.1 DESAYUNO FRIO MUSULMAN - HINDU



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Porción granola y yogurt				HNML- MOML	CB	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Granola	Kg.	0.100	100%	2.30	0.23	
1	Yogurt	u.	1	100%	0.65	0.65	
Cant. Producida: 0.280 Kg.				Costo Total: \$ 0.88			
Cant. Porciones: 1 DE 280 g.				Costo Porción: \$ 0.88			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar la granola y colocar en el plato. Colocar yogurt.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Granola Yogurt	Porción granola y yogurt	Se puede cambiar el sabor de yogurt.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				HNML-MOML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
1.000	Frutilla	Kg.	0.900	90%	3.50	3.50	
Cant. Producida: 2.000		Kg.	Costo Total:		\$ 5.81		
Cant. Porciones: 20		DE 100 g.	Costo Porción:		\$ 0.29		
TECNICAS			FOTO				
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Frutillas divididas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, frutilla y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>



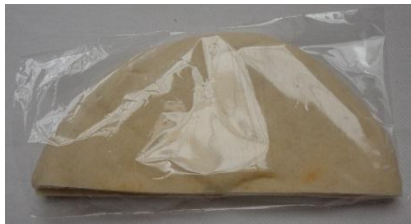
FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita			HNML-MOML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00
Cant. Producida: 0.825			Kg.		Costo Total:	\$ 0.63
Cant. Porciones: 16.5			DE 50 g.		Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS			FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mermelada y margarina				HNML-MOML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.010	Mermelada	Kg.	0.010	100%	1.00	0.01	
Cant. Producida:		0.020	Kg.	Costo Total:		\$ 0.05	
Cant. Porciones:		1	DE	20 g.	Costo Porción:	\$ 0.05	
TECNICAS			FOTO				
<p>Pomar la margarina colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la margarina en rodajas y colocar en el plato.</p> <p>Pesar y colocar la mermelada en el plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Margarina en rodajas Mermelada	Porción de mermelada y margarina	Se puede cambiar el sabor de la mermelada.




4.2.11.3.2 ALMUERZO - CENA MUSULMAN - HINDU



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pollo al tomate				HNML-MOML	HL-HD	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.110	Pechuga de Pollo	Kg.	0.100	91%	8.00	0.88	
0.030	Tomate	Kg.	0.025	83%	1.50	0.05	
0.011	Cebolla	Kg.	0.010	91%	2.39	0.03	
0.050	Ajo	Kg.	0.005	10%	2.96	0.15	
0.011	Albahaca	Kg.	0.010	91%	4.00	0.04	
Cant. Producida: 0.150 Kg.					Costo Total: \$ 1.14		
Cant. Porciones: 1 DE 150 g.					Costo Porción: \$ 1.14		
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar el tomate, cebolla, ajo y albahaca.</p> <p>Lavar y limpiar la pechuga.</p> <p>Picar en brunoise la cebolla y ajo.</p> <p>Realizar un concase con el tomate.</p> <p>Sellar la pechuga de pollo.</p> <p>Adicionar la cebolla, ajo y dejar que se sofriá.</p> <p>Agregar el tomate sazonar, añadir un poca de agua y dejar que se cocine hasta que la salsa espese, final mente agregar la albahaca picada.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pechuga limpia Tomate en concase Cebolla en brunoise Ajo en brunoise Albahaca en juliana	Pollo al tomate	Se puede reemplazar la pechuga por otra pieza de pollo.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Vegetales grillados			HNML-MOML	HL-HD	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.025	Berenjena	Kg.	0.020	80%	2.96	0.07
0.025	Zuquini	Kg.	0.020	80%	0.69	0.02
0.011	Zanahoria	Kg.	0.010	91%	0.52	0.01
Cant. Producida: 0.050 Kg.			Costo Total: \$ 0.10			
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.			Costo Porción: \$ 0.10			
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la berenjena, zuquini y zanahoria. Calentar la parrilla Pelar y laminar la zanahoria. Quitar el pedúnculo de la berenjena y laminar. Cortar en slice le zuquini. Colocar los vegetales en la parrilla y grillarlos.</p>						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Berenjena laminada Zuquini en slice Zanahoria laminada	Vegetales grillados	Se puede sustituir los vegetales.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Arroz			HNML-MOML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.200	Arroz	Kg.	0.200	100%	1.30	0.26
0.400	Agua	Kg.	0.400	100%	0.00	0.00
Cant. Producida: 0.600 Kg.					Costo Total:	\$ 0.26
Cant. Porciones: 10 DE 60 g.					Costo Porción:	\$ 0.03
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar el arroz. Colocar en una olla a hervir el agua, añadir sal y el arroz. Dejar cocer el arroz hasta que este seco.</p>						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz lavado	Arroz	Se añadir al arroz algún condimento para dar le color como mostaza, curry.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				HNML-MOML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.600	Papaya	Kg.	0.400	67%	1.30	0.78	
0.768	Sandía	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
0.420	Uva	Kg.	0.400	95%	4.13	1.73	
Cant. Producida: 1.200 Kg.					Costo Total: \$ 3.00		
Cant. Porciones: 12 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.25		
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Picar de forma homogénea las frutas. Colocar la fruta en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandía picada Papaya picada Uvas sin ramas</p>	<p>Porción de fruta: sandía, papaya y uva</p>	<p>Se puede sustituir las frutas por otras.</p>



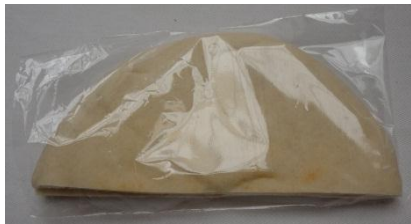
FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867


**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita			HNML-MOML	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00
Cant. Producida: 0.825			Kg.		Costo Total:	\$ 0.63
Cant. Porciones: 16.5			DE 50 g.		Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS			FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**


FICHA TÉCNICA DE: Porción mantequilla				HNML-MOML	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mantequilla	Kg.	0.010	100%	8.00	0.08	
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total: \$ 0.08		
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción: \$ 0.08		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pomar la mantequilla colocarla en un papel aluminio, formar un cilindro y llevar a la refrigeradora a que tome consistencia. Cortar la mantequilla en rodajas y colocar en el plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mantequilla en rodajas	Porción de mantequilla	Se puede cambiar la mantequilla por margarina.

4.2.11.3.3 SNACK FRIO MUSULMAN – HINDU



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral rectangular				HNML-MOML	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 14.5 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.13		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar la masa por 10 minutos. Extender la masa y cortar en porciones rectangulares. Dejar leudar y hornear.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral rectangular	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Pollo			HNML-MOML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.050	Pan integral rectangular	Kg.	0.050	100%	0.04	0.04
0.030	Pechuga pollo grillada	Kg.	0.030	100%	8.00	0.24
0.016	Lechuga	Kg.	0.015	94%	3.00	0.05
0.018	Berenjena Grillada	Kg.	0.015	83%	2.96	0.05
Cant. Producida: 0.110			Kg.		Costo Total:	\$ 0.38
Cant. Porciones: 1			DE 110 g.		Costo Porción:	\$ 0.38
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la berenjena y lechuga. Laminar la berenjena y grillarla. Trocear la lechuga. Cortar en rodajas el pollo. Cortar el pan integra y rellenarlo con la lechuga, berenjena y pollo.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan integral cortado Pollo en rodajas Berenjena grillada Lechuga troceada</p>	Sándwich de Pollo	Se puede sustituir el pan integral por pan pita.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				HNML- MOML	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón		0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandía		0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.					Costo Total: \$ 2.85		
Cant. Porciones: 25 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.11		
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Sandía picada Melón picado Piña picada	Porción de fruta: sandía, piña y melón	Se puede reemplazar las frutas por otras.



4.2.11.4 VEGETARIANO


4.2.11.4.1 DESAYUNO FRIO VEGETARIANO



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Arroz con leche de coco				VGML	CB	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.030	Arroz	Kg.	0.030	100%	1.30	0.04	
0.060	Leche de coco	Kg.	0.060	100%	10.40	0.62	
0.010	Nuez	Kg.	0.010	100%	7.50	0.08	
0.015	Azúcar	Kg.	0.015	100%	1.25	0.02	
0.005	Vainilla	Kg.	0.005	100%	5.00	0.03	
Cant. Producida: 0.120 Kg.					Costo Total: \$ 0.78		
Cant. Porciones: 1 DE 120 g.					Costo Porción: \$ 0.78		
TECNICAS				FOTO			
En una olla colocar el arroz, leche de coco, azúcar y vainilla. Dejar que se cocine el arroz y espese. Al final agregar la nuez.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz Leche de coco Nuez Vainilla Azúcar	Arroz con leche de coco	Se puede sustituir la vainilla por esencia de coco.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación					VGML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U		PRECIO C.U.	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83		1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63		0.48	
1.000	Frutilla	Kg.	0.900	90%	3.50		3.50	
Cant. Producida: 2.000		Kg.		Costo Total:		\$ 5.81		
Cant. Porciones: 20		DE 100 g.		Costo Porción:		\$ 0.29		
TECNICAS				FOTO				
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>								

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Frutillas divididas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, frutilla y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita				VGML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01	
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02	
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.825				Kg.		Costo Total:	\$ 0.63
Cant. Porciones: 16.5				DE 50 g.		Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción mermelada				VGML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Mermelada	Kg.	0.010	100%	1.00	0.01	
Cant. Producida: 0.010 Kg.					Costo Total:	\$ 0.01	
Cant. Porciones: 1 DE 10 g.					Costo Porción:	\$ 0.01	
TECNICAS				FOTO			
Pesar y colocar la mermelada en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Mermelada	Porción de mermelada	Se puede cambiar el sabor de la mermelada.



4.2.11.4.2 ALMUERZO - CENA VEGETARIANO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Mix vegetales Grillados				VGML	HL-HD	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.020	Champiñones	Kg.	0.020	100%	7.40	0.15	
0.025	Espárragos	Kg.	0.020	80%	7.86	0.20	
0.025	Zuquini	Kg.	0.020	80%	0.69	0.02	
0.020	Vainitas	Kg.	0.020	100%	1.12	0.02	
0.025	Pimiento	Kg.	0.020	80%	2.76	0.07	
0.025	Cebolla	Kg.	0.020	80%	2.39	0.06	
Cant. Producida: 0.120 Kg.				Costo Total: \$ 0.51			
Cant. Porciones: 1 DE 120 g.				Costo Porción: \$ 0.51			
			FOTO				
Lavar y desinfectar los champiñones, espárragos, zuquini, vainitas, pimiento y cebolla. Laminar el zuquini. Cortar en juliana el pimiento y cebolla. Quitar las puntas de la vainita. Cortar la punta del esparrago. Grillar los vegetas en la parrilla.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Zuquini laminado</p> <p>Pimiento en juliana</p> <p>Cebolla en juliana</p> <p>Vainita despuntada</p> <p>Espárragos</p> <p>Champiñones</p>	Mix vegetales Grillados	Se puede añadir otros vegetales.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Arroz			VGML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.200	Arroz	Kg.	0.200	100%	1.30	0.26
0.400	Agua	Kg.	0.400	100%	0.00	0.00
Cant. Producida: 0.600 Kg.			Costo Total: \$ 0.26			
Cant. Porciones: 10 DE 60 g.			Costo Porción: \$ 0.03			
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar el arroz. Colocar en una olla a hervir el agua, añadir sal y el arroz. Dejar cocer el arroz hasta que este seco.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz lavado	Arroz	Se puede añadir al arroz algún condimento para darle color como mostaza, curry.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada				VGML	HL- HD	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08	
0.005	Almendras		0.005	100%	11.50	0.06	
0.015	Tomate cherry		0.015	100%	4.00	0.06	
0.010	Palmito		0.010	100%	10.80	0.11	
0.010	Pepino encurtido		0.010	100%	5.22	0.05	
Cant. Producida: 0.060 Kg.					Costo Total: \$ 0.35		
Cant. Porciones: 1 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.35		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar el tomate y lechuga. Trocear la lechuga. Drenar el palmito y cortar en slice. Cortar el pepino en slice. Colocar en el plato la lechuga, tomate, palmito, pepino y almendras.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceada Tomate cherry Palmito en slice Pepino en slice Almendras</p>	<p>Ensalada de lechuga, palmito, Pepino encurtido, tomate cherry y almendras</p>	<p>Se puede sustituir las almendras por nueces.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral			VGML	HL-HD	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01
Cant. Producida: 0.870 Kg.			Costo Total: \$ 1.32			
Cant. Porciones: 29 DE 30 g.			Costo Porción: \$ 0.05			
TECNICAS			FOTO			
<p>Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.</p>						

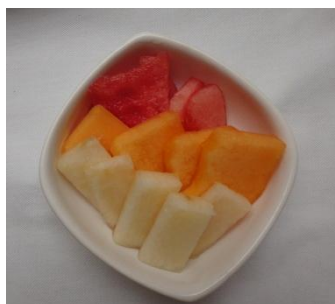
RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral	Se puede cambiar la forma de pan.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				VGML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandía	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.					Costo Total: \$ 2.85		
Cant. Porciones: 15 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.19		
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandía picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandía, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>



4.2.11.4.3 SNACK FRIO VEGETARIANO




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita				VGML	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01	
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02	
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.825 Kg.					Costo Total: \$ 0.63		
Cant. Porciones: 16.5 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.04		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Vegetales				VGML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.050	Pan pita	Kg.	0.050	100%	0.04	0.04	
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06	
0.010	Lechuga	Kg.	0.010	100%	3.00	0.03	
0.015	Palmito	Kg.	0.015	100%	10.80	0.16	
0.010	Pepinos encurtidos	Kg.	0.010	100%	5.22	0.05	
0.010	Choclo baby	Kg.	0.010	100%	6.30	0.06	
Cant. Producida: 0.110 Kg.					Costo Total: \$ 0.41		
Cant. Porciones: 1 DE 110 g.					Costo Porción: \$ 0.41		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar el tomate y lechuga. Trocear la lechuga. Drenar el palmito y choclo baby. Cortar en slice el palmito. Dividir el choclo baby. Cortar en slice el pepino encurtido. Dividir el pan pita y rellenarlo con los vegetales.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan pita dividido Lechuga troceada Palmito en slice Choclo baby dividido Pepino en slice Tomate cherry</p>	Sándwich de VEGETALES	Se puede adicionar otros vegetales.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Mix frutos secos				VGML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Nuez	Kg.	0.010	100%	7.50	0.08	
0.015	Pasas	Kg.	0.015	100%	4.40	0.07	
0.010	Almendras	Kg.	0.010	100%	4.20	0.04	
0.010	Uvilla deshidratada	Kg.	0.010	100%	15.00	0.15	
0.015	Ciruelas pasas	Kg.	0.015	100%	4.20	0.06	
Cant. Producida: 0.060 Kg.					Costo Total: \$ 0.40		
Cant. Porciones: 1 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.40		
TECNICAS				FOTO			
Pesar los frutos secos. Mezclar los frutos secos y colocarlos en su contenedor.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Nuez Pasas Almendras Uvilla deshidratada Ciruelas pasas</p>	<p>Mix frutos secos</p>	<p>Se puede añadir otros frutos secos.</p>



4.2.11.5 DIABETICO


4.2.11.5.1 DESAYUNO FRIO PARA DIABETICO



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita				DBML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01	
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02	
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.825 Kg.					Costo Total: \$ 0.63		
Cant. Porciones: 16.5 DE 50 g.					Costo Porción: \$ 0.04		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				DBML	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.						Costo Total: \$ 2.85	
Cant. Porciones: 15 DE 100 g.						Costo Porción: \$ 0.19	
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandia, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Yogurt				DBML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
1.000	Yogurt	Kg.	1.000	100%	0.65	0.65	
Cant. Producida: 0.180 Kg.					Costo Total:	\$ 0.65	
Cant. Porciones: 1 DE 180 g.					Costo Porción:	\$ 0.65	
TECNICAS				FOTO			
Colocar en la bandeja el yogurt							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Yogurt	Porción Yogurt	Se puede cambiar el sabor de yogurt.



4.2.11.5.2 ALMUERZO - CENA PARA DIABETICO



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pollo en salsa de pimiento				DBML	HL- HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.110	Pechuga Pollo	Kg.	0.100	91%	8.00	0.88	
0.055	Pimiento Rojo	Kg.	0.055	100%	2.76	0.15	
0.010	Cebolla	Kg.	0.010	100%	2.39	0.02	
Cant. Producida: 0.165		Kg.		Costo Total:		\$ 1.06	
Cant. Porciones: 1		DE 165 g.		Costo Porción:		\$ 1.06	
TECNICAS			FOTO				
<p>Lavar y limpiar el pollo. Pelar los pimientos asándolos. Picar la cebolla en brunoise. Licuar el pimiento Sellar la pechuga la pollo, agregar la cebolla sazonar y añadir el pimiento licuado. Dejar cocinar el pollo hasta que las alza espese.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pechuga de pollo limpia. Pimientos asados Cebolla en brunoise</p>	<p>Pollo en salsa de pimiento</p>	<p>Si la salsa no espesa se puede añadir fécula de maíz disuelta en agua fría.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Arroz integral			DBML	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.050	Arroz integral	Kg.	0.050	100%	1.25	0.06
0.100	Agua	Kg.	0.100	100%	0.00	0.00
Cant. Producida: 0.150 Kg.			Costo Total: \$ 0.06			
Cant. Porciones: 3 DE 50 g.			Costo Porción: \$ 0.02			
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar el arroz. Colocar en una olla a hervir el agua, añadir sal y el arroz. Dejar cocer el arroz hasta que este seco.</p>						


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Arroz lavado	Arroz	Se puede añadir al arroz algún condimento para dar sabor.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Ensalada			DBML	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08
0.015	Tomate cherry	Kg.	0.015	100%	4.00	0.06
0.015	Pepino encurtido	Kg.	0.015	100%	5.22	0.08
Cant. Producida: 0.050 Kg.			Costo Total: \$ 0.21			
Cant. Porciones: 1 DE 50 g.			Costo Porción: \$ 0.21			
TECNICAS			FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la lechuga y tomate cherry.</p> <p>Trocear la lechuga.</p> <p>Cortar en slice el pepino encurtido.</p> <p>Colocar en el plato la lechuga, tomate cherry y pepino encurtido.</p>						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Lechuga troceada</p> <p>Pepino en slice</p> <p>Tomate cherry</p>	<p>Ensalada de lechuga, tomate cherry y pepino encurtido</p>	<p>Se puede adicionar otros vegetales.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita				DBML	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01	
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02	
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.825				Kg.		Costo Total:	\$ 0.63
Cant. Porciones: 16.5				DE 50 g.		Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA


FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación			DBML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
0.600	Papaya	Kg.	0.400	67%	1.30	0.78
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48
0.420	Uva	Kg.	0.400	95%	4.13	1.73
Cant. Producida: 1.200 Kg.					Costo Total:	\$ 3.00
Cant. Porciones: 12 DE 100 g.					Costo Porción:	\$ 0.25
TECNICAS			FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Picar de forma homogénea las frutas. Colocar la fruta en el plato.						

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Papaya picada Uvas sin ramas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, papaya y uva</p>	<p>Se puede sustituir las frutas por otras.</p>

4.2.11.5.3 SNACK FRIO PARA DIABETICO



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan Pita				DBML	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina	Kg.	0.500	100%	1.20	0.60	
0.010	Azúcar	Kg.	0.010	100%	1.25	0.01	
0.010	Manteca vegetal	Kg.	0.010	100%	2.20	0.02	
0.005	Sal	Kg.	0.005	100%	0.60	0.00	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
Cant. Producida: 0.825				Kg.		Costo Total:	\$ 0.63
Cant. Porciones: 16.5				DE 50 g.		Costo Porción:	\$ 0.04
TECNICAS				FOTO			
<p>Pesar y amasar. Reposar 10 minutos la masa. Realizar porciones de 50g. y bolear. Colocar harina sobre las bolas. Dejar reposar por 25 minutos. Extender cada porción hasta unos 10 cm. de diámetro. Reposar los discos por 25 minutos en la lata. Hornear por 10 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan pita	Pan pita	Se puede agregar una mezcla de harina de trigo y harina integral.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de Queso				DBML	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.050	Pan pita	Kg.	0.050	100%	0.04	0.04	
0.015	Queso cheddar	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
0.025	Lechuga	Kg.	0.020	80%	3.00	0.08	
0.015	Tomate seco	Kg.	0.015	100%	12.00	0.18	
0.010	Champiñones encurtidos	Kg.	0.010	100%	5.34	0.05	
Cant. Producida: 0.110 Kg.					Costo Total: \$ 0.50		
Cant. Porciones: 1 DE 110 g.					Costo Porción: \$ 0.50		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga. Trocear la lechuga. Laminar los champiñones. Laminar el queso cheddar. Dividir el pan pita y rellenarlo con la lechuga, tomate seco, queso cheddar, champiñones encurtidos.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Pan pita dividido Queso cheddar laminado Lechuga troceada Champiñones laminados Tomate seco	Sándwich de Queso	Se puede reemplazar el queso por otro.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				DBML	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.972	Piña	Kg.	0.400	41%	0.55	0.53	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandía	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
Cant. Producida: 1.500 Kg.				Costo Total: \$ 2.85			
Cant. Porciones: 25 DE 60 g.				Costo Porción: \$ 0.11			
TECNICAS				FOTO			
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandía picada Melón picado Piña picada</p>	<p>Porción de fruta: sandía, piña y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>



4.2.11.6 KOSHER


4.2.11.6.1 DESAYUNO FRIO KOSHER



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral				KSML	CB	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870				Kg.		Costo Total:	\$ 1.32
Cant. Porciones: 29				DE 30 g.		Costo Porción:	\$ 0.05
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar Reposar la masa 10 minutos. Pesar porciones de 30g. Formas el pan y dejar leudar. Hornear el pan.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				KSML	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.600	Papaya	Kg.	0.400	67%	1.30	0.78	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
0.420	Uva	Kg.	0.400	95%	4.13	1.73	
Cant. Producida: 1.200 Kg.					Costo Total: \$ 3.00		
Cant. Porciones: 12 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.25		
TECNICAS				FOTO			
Pelar y quitar las semillas de las frutas. Picar de forma homogénea las frutas. Colocar la fruta en el plato.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Papaya picada Uvas sin ramas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, papaya y uva</p>	<p>Se puede sustituir las frutas por otras.</p>



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción granola				KSML	CB	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.100	Granola	Kg.	0.100	100%	2.30	0.23	
Cant. Producida: 0.100 Kg.					Costo Total: \$ 0.23		
Cant. Porciones: 1 DE 100 g.					Costo Porción: \$ 0.23		
TECNICAS				FOTO			
Pesar la granola y colocar en el plato.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Granola	Porción de granola	



4.2.11.6.2 ALMUERZO - CENA KOSHER





FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pollo con vegetales grillados y papas				KSML	HL-HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.110	Pechuga Pollo	Kg.	0.100	91%	8.00	0.88	
0.065	Papa	Kg.	0.045	69%	0.77	0.05	
0.025	Cebolla	Kg.	0.020	80%	2.39	0.06	
0.020	Pimiento	Kg.	0.015	75%	2.76	0.06	
0.012	Berenjena	Kg.	0.010	83%	2.96	0.04	
0.012	Zanahoria	Kg.	0.010	83%	0.52	0.01	
Cant. Producida: 0.200		Kg.		Costo Total:		\$ 1.09	
Cant. Porciones: 1		DE 200 g.		Costo Porción:		\$ 1.09	
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la papa, cebolla, pimiento berenjena y zanahoria.</p> <p>Lavar y limpiar la pechuga.</p> <p>Sazonar la pechuga.</p> <p>Pelar las papas y cocinarlas en abundante agua con sal.</p> <p>Laminar la zanahoria y berenjena.</p> <p>Picar en juliana la cebolla y pimiento.</p> <p>Grillar el pollo con los vegetales hasta que estén cocidos.</p>				 			

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pechuga de Pollo limpia Berenjena laminada Zanahoria laminada Papas cocidas Cebolla en juliana Pimiento en juliana</p>	<p>Pollo con vegetales grillados y papas</p>	<p>Las papas se las puede cocinar al vapor o realizar un puré de papas</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Porción Fruta Estación				KSML	HL- HD	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
1.000	Melón	Kg.	0.700	70%	1.83	1.83	
0.768	Sandia	Kg.	0.400	52%	0.63	0.48	
1.000	Frutilla	Kg.	0.900	90%	3.50	3.50	
Cant. Producida: 2.000		Kg.	Costo Total:		\$ 5.81		
Cant. Porciones: 20		DE	100 g.	Costo Porción:	\$ 0.29		
TECNICAS				FOTO			
<p>Pelar y quitar las semillas de las frutas. Cortar las frutas en formas regulares. Colocar las frutas en su respectivo plato.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Sandia picada Melón picado Frutillas divididas</p>	<p>Porción de fruta: sandia, frutilla y melón</p>	<p>Se puede reemplazar las frutas por otras.</p>




4.2.11.6.3 SNACK FRIO KOSHER



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Pan integral rectangular				KSML	CS	Fecha:	21-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.500	Harina integral	Kg.	0.500	100%	2.30	1.15	
0.030	Azúcar	Kg.	0.030	100%	1.25	0.04	
0.010	Margarina	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.300	Agua	Kg.	0.300	100%	0.00	0.00	
0.020	Levadura	Kg.	0.020	100%	4.25	0.09	
0.010	Sal	Kg.	0.010	100%	0.60	0.01	
Cant. Producida: 0.870 Kg.					Costo Total: \$ 1.32		
Cant. Porciones: 14.5 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.13		
TECNICAS				FOTO			
Pesar y amasar. Reposar la masa por 10 minutos. Extender la masa y cortar en porciones rectangulares. Dejar leudar y hornear.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa de pan integral	Pan integral rectangular	Se puede cambiar la forma de pan.




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

CARRERA DE GASTRONOMIA

FICHA TÉCNICA DE: Sándwich de pollo				KSML	CS	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan integral rectangular	Kg.	0.060	100%	0.09	0.09	
0.030	Pollo grillado	Kg.	0.030	100%	8.00	0.24	
0.018	Lechuga	Kg.	0.015	83%	3.00	0.05	
0.010	Tomate cherry	Kg.	0.010	100%	4.00	0.04	
0.010	Champiñones encurtidos	Kg.	0.010	100%	5.34	0.05	
Cant. Producida: 0.125 Kg.					Costo Total: \$ 0.48		
Cant. Porciones: 1 DE 125 g.					Costo Porción: \$ 0.48		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y desinfectar la lechuga y tomate. Trocear la lechuga. Dividir el tomate cherry. Laminar los champiñones. Cortar en rodajas el pollo. Cortar el pan integral rectangular y rellanar con la lechuga, tomate cherry, pollo grillado y champiñones encurtidos.							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Pan integral rectangular cortado Pollo en rodajas Lechuga troceada Champiñones laminados Tomate cherry dividido</p>	Sándwich de pollo	Se puede sustituir los champiñones encurtidos por frescos.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Mix frutos secos				KSML	CS	Fecha:	22-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.010	Nuez	Kg.	0.010	100%	7.50	0.08	
0.015	Pasas	Kg.	0.015	100%	4.40	0.07	
0.010	Almendras	Kg.	0.010	100%	4.20	0.04	
0.010	Uvilla deshidratada	Kg.	0.010	100%	15.00	0.15	
0.015	Ciruelas pasas	Kg.	0.015	100%	4.20	0.06	
Cant. Producida: 0.060 Kg.					Costo Total: \$ 0.40		
Cant. Porciones: 1 DE 60 g.					Costo Porción: \$ 0.40		
TECNICAS				FOTO			
Pesar los frutos secos. Mezclar los frutos secos y colocarlos en su contenedor.							


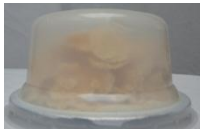
RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Nuez Pasas Almendras Uvilla deshidratada Ciruelas pasas</p>	<p>Mix frutos secos</p>	<p>Se puede añadir otros frutos secos.</p>

4.2.11.7 NIÑOS

4.2.11.7.1 DESAYUNO FRIO PARA NIÑOS



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Porción Yogurt con cereal				CHML	CB	Fecha:	23-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
1	Yogurt con cereal	u.	1	100%	0.80	0.80	
Cant. Producida: 0.200 Kg.					Costo Total:	\$ 0.80	
Cant. Porciones: 1 DE 200 g.					Costo Porción:	\$ 0.80	
TECNICAS				FOTO			
Colocar en la bandeja el yogurt con el cereal.				<div></div>			

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Yogurt Cereal	Porción Yogurt con cereal	Se puede reemplazar el sabor del yogurt por otro.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Coco				CHML	CB	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.220	Coco seco	Kg.	0.220	100%	4.80	1.06	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.015	Esencia de coco	Kg.	0.015	100%	6.00	0.09	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
Cant. Producida: 1.300 Kg.							Costo Total: \$ 3.26
Cant. Porciones: 26 DE 50 g.							Costo Porción: \$ 0.13
TECNICAS				FOTO			
<p>Cernir el harina, polvo de hornear Incorporar el azúcar, coco seco. Anadir la leche, huevos, esencia de coco y mantequilla derretida. Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines. Hornear durante 25 minutos.</p>							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de coco	Cupcake de coco	Se puede agregar frutos secos.



4.2.11.7.2 ALMUERZO - CENA PARA NIÑOS




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Nuggets pollo con Papas fritas				CHML	HL- HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.110	Pechuga Pollo	Kg.	0.100	91%	8.00	0.88	
0.020	Miga pan	Kg.	0.020	100%	2.00	0.04	
0.060	Huevos	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.050	Papa	Kg.	0.050	100%	0.77	0.04	
1.000	Aceite	Kg.	1.000	100%	2.80	2.80	
Cant. Producida: 0.220 Kg.					Costo Total: \$ 1.11		
Cant. Porciones: 1 DE 220 g.					Costo Porción: \$ 1.11		
TECNICAS				FOTO			
Lavar y pelar las papas. Cortar las papas en bastones. Freír las papas en abundante aceite. Lavar, limpiar y cortar en cubos la pechuga de pollos. Sazonar el pollo y empanizar con al huevo batido y la miga de pan. Dejar reposar unos minutos y freírlos en abundante aceite.							

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Papas cortada en bastones Pechuga en cubos Huevo batido Miga de pan aceite</p>	<p>Nuggets pollo con Papas fritas</p>	<p>Se puede reemplazar la fritura de los nuggets por hornear los nuggets.</p>




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Torta mojada chocolate			CHML	HL-HD	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.
	BIZCOCHO					
0.100	Harina	Kg.	0.100	100%	1.20	0.12
0.240	Huevos	Kg.	0.200	83%	2.50	0.60
0.250	Azúcar	Kg.	0.250	100%	1.25	0.31
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36
	RELLENO					
0.500	Crema de leche	Kg.	0.500	100%	3.06	1.53
0.100	Mermelada Fresa	Kg.	0.100	100%	4.00	0.40
	MOJADO CHOCOLATE					
1.000	Salsa tres leches	Kg.	1.000	100%	3.50	3.50
0.125	Chocolate amargo	Kg.	0.125	100%	8.80	1.10
Cant. Producida: 2.325 Kg.					Costo Total:	\$ 7.92
Cant. Porciones: 33.2 DE 70 g.					Costo Porción:	\$ 0.24
TECNICAS			FOTO			
<p>Para el bizcocho: Batir las claras a punto de nieve, agregar la azúcar y las yemas de huevo. Cernir el harina y cacao amargo e incorporar a la preparación anterior con movimientos envolventes. Colocar la masa en dos lata y hornear.</p> <p>Para el relleno y mojado de chocolate: Batir la crema de leche hasta que espese e incorporar la mermelada de fresa. Derretir el chocolate amargo y mezclarlo con la salsa de tres leches.</p> <p>Armado: Colocar una bizcocho de base, bañarlo con la mitad del mojado de chocolate, extender la</p>						



mitad del relleno, colocar el otro bizcocho encima y bañarlo con la mitad del mojado de chocolate. Final mente decorarlo con la otra mitad del relleno y chocolate rallado.	
---	--

RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Bizcochos de chocolate Relleno de fresa Mojado de chocolate	Torta mojada de chocolate	Se remplazar el sabor de la mermelada.



4.2.11.7.3 SANCK FRIO PARA NIÑOS




FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD CARRERA DE GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA DE: Hamburguesa				CHML	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.060	Pan Hamburguesa	Kg.	0.060	100%	0.19	0.19	
0.060	Carne molida	Kg.	0.060	100%	5.00	0.30	
0.060	Huevos	Kg.	0.050	83%	2.50	0.15	
0.020	Lechuga	Kg.	0.015	75%	3.00	0.06	
0.020	Tomate	Kg.	0.015	75%	1.50	0.03	
0.015	Queso cheddar	Kg.	0.015	100%	10.00	0.15	
Cant. Producida: 0.215 Kg.							Costo Total: \$ 0.88
Cant. Porciones: 1 DE 215 g.							Costo Porción: \$ 0.88
TECNICAS				FOTO			
<p>Lavar y desinfectar la lechuga y tomate. Trocear la lechuga. Cortar en rodajas el tomate. Laminar queso cheddar Mezclar la carne molida con el huevo y harina, sazonar esta preparación. Formar la hamburguesa y cocinarla a la parrilla. Cortar el pan y colocar la lechuga, tomate, hamburguesa y queso cheddar.</p>							


RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>Hamburguesa Pan cortado Queso cheddar laminado Tomate en rodaja Lechuga troceada</p>	Hamburguesa	Se reemplazar el queso cheddar por otro tipo de queso.



FACULTAD DE CIENCIAS
DE LA HOSPITALIDAD



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TÉCNICA DE: Cupcake de Chocolate				CHML	CS	Fecha:	20-03-2012
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C. NETA	REND. EST.	PRECIO U	PRECIO C.U.	
0.300	Harina	Kg.	0.300	100%	1.20	0.36	
0.015	Polvo de hornear	Kg.	0.015	100%	11.10	0.17	
0.050	Cacao amargo	Kg.	0.050	100%	7.20	0.36	
0.180	Azúcar	Kg.	0.180	100%	1.25	0.23	
0.220	Chocolate semiamargo	Kg.	0.220	100%	9.00	1.98	
0.370	Leche	Kg.	0.370	100%	0.70	0.26	
0.100	Mantequilla	Kg.	0.100	100%	8.00	0.80	
0.120	Huevos	Kg.	0.100	83%	2.50	0.30	
0.010	Vainilla	Kg.	0.010	100%	5.00	0.05	
Cant. Producida:		1.345	Kg.	Costo Total:		\$ 4.50	
Cant. Porciones:		22.4	DE 60 g.	Costo Porción:		\$ 0.20	
TECNICAS			FOTO				
<p>Cernir el harina, polvo de hornear y cacao amargo.</p> <p>Incorporar el azúcar, chocolate picado.</p> <p>Anadir la vainilla, leche, huevos y mantequilla derretida.</p> <p>Mezclar todo y colocar la mezcla en los moldes con pirutines.</p> <p>Hornear durante 25 minutos.</p>							





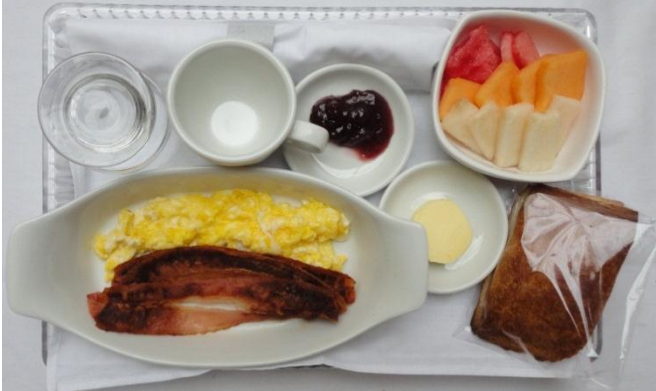
RECETA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
Masa cupcake de chocolate	Cupcake chocolate	Se puede sustituir el azúcar por azúcar morena.




4.3 PRESENTACIÓN

A continuación pongo a disposición la presentación de cómo deben de ir armadas las bandejas según la categorización de los menús.

4.3.1 DESAYUNO CALIENTE BC

	BC	HB	Mise en place	
			Mermelada	10 g.
			Mantequilla	10 g.
			Pan empacado	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Plato para fruta	1 u.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Sticker de color	5 u.
	BC	HB	Plato caliente	
			Revuelto de huevo	60 g.
			Tocino a la plancha	50 g.
	BC	HB	Porción Fruta Estación	
			Piña	30 g.
			Melón	30 g.
			Sandia	40 g.
	BC	HB	Pan empacado	
			Pan Croissant Rectangular	60 g.
			Funda plástica	1 u.
PRESENTACIÓN DESAYUNO CALIENTE BC				
				

4.3.2 DESAYUNO FRIO BC

	BC	CB	Mise en place	
			Mermelada	10 g.
			Plato para sándwich	1 u.
			Plato para fruta	2 u.
			Cubiertos	1 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Sticker de color	4 u.
	BC	CB	Sándwich de Pernil	
			Pan croissant rectangular	60 g.
			Pernil	15 g.
			Mantequilla	5 g.
			Queso hierbas	15 g.
			Berenjena Grillada	15 g.
	BC	CB	Porción Fruta Estación	
			Papaya	30 g.
			Sandia	40 g.
			Uva	30 g.
	BC	CB	Cupcake	
			Cupcake de Chocolate	60 g.

PRESENTACIÓN DESAYUNO FRIO BC







4.3.3 DESAYUNO CALIENTE YC

		YC	HB	Mise en place	
	Mantequilla				10 g.
	Pan empacado				1 u.
	Plato para plato caliente				1 u.
	Contenedor para fruta				1 u.
	Taza				1 u.
	Vaso				1 u.
	Cubiertos				1 u.
	Sticker de color				4 u.
		YC	HB	Plato caliente	
	Mote pillo				85 g.
	Chorizo ahumado				40 g.
		YC	HB	Porción Fruta Estación	
	Papaya				20 g.
	Sandia				20 g.
	Uva				20g.
		YC	HB	Pan empacado	
	Pan trenza				60 g.
	Funda plástica				1 u.

PRESENTACIÓN DESAYUNO CALIENTE YC








4.3.4 DESAYUNO FRIO YC






	YC	CB	Mise en place	
			Mantequilla	10 g.
			Yogurt	1 u.
			Contenedor para fruta	1 u.
			Sándwich	110 g.
			Vaso	1 u.
			Taza	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Sticker de color	3 u.
	YC	CB	Sándwich de Jamón	
			Pan	60 g.
			Jamón	15 g.
			Queso cheddar	15 g.
			Lechuga	10 g.
			Mayonesa	10 g.
			Papel para empacar	1 u.
	YC	CB	Porción Fruta Estación	
			Piña	20 g.
			Melón	20 g.
			Sandia	20 g.
	YC	CB	Yogurt	
			Yogurt	180 g.






PRESENTACIÓN DESAYUNO FRIO YC



4.3.5 ALMUERZO - CENA BC






ALMUERZO - CENA BC			
	BC	HL-HD	Mise en place
	Aderezo		1 u.
	Chocolate		1 u.
	Plato para postre		1 u.
	Plato para ensalada		1 u.
	Plato para plato caliente		1 u.
	Vaso		1 u.
	Cubierto		1 u.
	Sticker de color		3 u.
	BC	HL-HD	Plato caliente
	Lomo al Expreso		110 g.
	Mantequilla de queso azul		10 g.
	Risotto de Cebada Perlada		80 g.
	BC	HL-HD	Ensalada Fresca
	Lechuga		20 g.
	Tomate cherry		15 g.
	Choclo baby		10 g.
	Nuez		5 g.
	BC	HL-HD	Postre
	Tarta Mousse de Maracuyá		100 g.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA BC			
			






ALMUERZO - CENA BC			
	BC	HL-HD	Mise en place
	Aderezo		1 u.
	Chocolate		1 u.
	Plato para postre		1 u.
	Plato para ensalada		1 u.
	Plato para plato caliente		1 u.
	Vaso		1 u.
	Cubierto		1 u.
	Sticker de color		3 u.
	BC	HL-HD	Plato caliente
	Raviolis de Cangrejo		120 g.
	Salsa de encocado		80 g.
	BC	HL-HD	Ensalada Fresca
	Lechuga		20 g.
	Tomate seco		15 g.
	Palmito		15 g.
	Zuquini grillado		10 g.
	BC	HL-HD	Postre
	Torta Rogel		100 g.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA BC			
			






ALMUERZO - CENA BC			
	BC	HL-HD	Mise en place
	Aderezo		1 u.
	Chocolate		1 u.
	Plato para postre		1 u.
	Plato para ensalada		1 u.
	Plato para plato caliente		1 u.
	Vaso		1 u.
	Cubierto		1 u.
	Sticker de color		3 u.
	BC	HL-HD	Plato caliente
	Pollo en salsa teriyaki		140 g.
	Papas finas hierbas		60 g.
	BC	HL-HD	Vegetales Grillados
	Zanahoria		15 g.
	Zuquini		15 g.
	Berenjena		15 g.
	Pimiento		15 g.
	BC	HL-HD	Postre
	Tarta de ricota		100 g.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA BC			
			






ALMUERZO - CENA BC			
	BC	HL-HD	Mise en place
	Aderezo		1 u.
	Chocolate		1 u.
	Plato para postre		1 u.
	Plato para ensalada		1 u.
	Plato para plato caliente		1 u.
	Vaso		1 u.
	Cubierto		1 u.
	Sticker de color		3 u.
	BC	HL-HD	Plato caliente
	Lomo en costra de nuez		133 g.
	Puré camote		70 g.
	BC	HL-HD	Ensalada fresca
	Lechuga		20 g.
	Tomate cherry		15 g.
	Palmito		10 g.
	Pepino encurtido		10 g.
	Almendra		5 g.
	BC	HL-HD	Postre
	Torta selva negra		100 g.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA BC			
			

4.3.6 ALMUERZO - CENA YC






ALMUERZO - CENA YC			
	YC	HL-HD	Mise en place
			Pan empacado 1 u.
			Mantequilla 10 g.
			Chocolate 1 u.
			Plato para plato caliente 1 u.
			Contenedor para postre 1 u.
			Cubiertos 1 u.
			Vaso 1 u.
			Sticker de color 4 u.
	YC	HL-HD	Plato caliente
			Goulash 100 g.
			Puré de Papa 70 g.
	YC	HL-HD	Postre
			Torta mojada chocolate 70 g.
	YC	HL-HD	Pan empacado
			Pan trenza 40 g.
			Funda plástica 1 u.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA YC			
			

ALMUERZO - CENA YC				
	YC	HL-HD	Mise en place	
			Pan empacado	1 u.
			Mantequilla	10 g.
			Chocolate	1 u.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Contenedor para postre	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Vaso	1 u.
			Sticker de color	4 u.
	YC	HL-HD	Plato caliente	
			Encocado camarón	100 g.
			Arroz	60 g.
			Maduro grillado	15 g.
	YC	HL-HD	Postre	
			Torta de Frambuesa	70 g.
	YC	HL-HD	Pan empacado	
			Pan trenza	40 g.
			Funda plástica	1 u.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA YC				
				

ALMUERZO - CENA YC				
	YC	HL-HD	Mise en place	
			Pan empacado	1 u.
			Mantequilla	10 g.
			Chocolate	1 u.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Contenedor para postre	2 u.
			Cubiertos	1 u.
			Vaso	1 u.
			Sticker de color	5 u.
	YC	HL-HD	Plato caliente	
			Crepe de Pollo	120 g.
			Salsa pomodoro	50 g.
	YC	HL-HD	Ensalada fresca	
			Lechuga	15 g.
			Tomate cherry	10 g.
			Pepino encurtido	10 g.
			Palmito	10 g.
	YC	HL-HD	Postre	
			Flan	60 g.
			Salsa de caramelo	10 g.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA YC				
				






ALMUERZO - CENA YC				
	YC	HL-HD	Mise en place	
			Pan empacado	1 u.
			Mantequilla	10 g.
			Chocolate	1 u.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Contenedor para postre	2 u.
			Cubiertos	1 u.
			Vaso	1 u.
			Sticker de color	5 u.
	YC	HL-HD	Plato caliente	
			Fritada	100 g.
			Llapingacho	30 g.
			Mote	40 g.
	YC	HL-HD	Encebollado	
			Tomate cherry	15 g.
			Cebolla	15 g.
			Culantro	5 g.
			Jugo de limón	5 g.
	YC	HL-HD	Postre	
			Torta de piña	70 g.
PRESENTACIÓN ALMUERZO - CENA YC				
				

4.3.7 SNACK FRIO BC

SNACK FRIO BC		
	BC	CS
	Mise en place	
	Grissinis	28 g.
	Mantequilla	10 g.
	Chocolate	1 u.
	Aderezo	1 u.
	Plato para ensalada	1 u.
	Plato para queso	1 u.
	Plato para postre	1 u.
	Vaso	1 u.
	Cubiertos	1 u.
	Sticker de color	5 u.
	BC	CS
	Ensalada de Salmon	
	Lechuga	25 g.
	Salmon ahumado	75 g.
	Albahaca	5 g.
	Tomate cherry	15 g.
	Almendras	5 g.
	BC	CS
	Plato de Queso	
	Queso azul	20 g.
	Queso de hoja	20 g.
	Higo	10 g.
	BC	CS
	Postre	
	Torta mojada chocolate	100 g.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO BC		
		

SNACK FRIO BC			
	BC	CS	Mise en place
			Grissinis 28 g.
			Mantequilla 10 g.
			Chocolate 1 u.
			Aderezo 1 u.
			Plato para ensalada 1 u.
			Plato para queso 1 u.
			Plato para postre 1 u.
			Vaso 1 u.
			Cubiertos 1 u.
			Sticker de color 5 u.
	BC	CS	Ensalada Pollo
			Pechuga de pollo 70 g.
			Lechuga 25 g.
			Rugula 5 g.
			Aceitunas 5 g.
			Tomate cherry 10 g.
			Palmito 10 g.
	BC	CS	Plato de Queso
			Queso brie 20 g.
			Queso fresco 20 g.
			Frutilla 10 g.
	BC	CS	Postre
			Torta Manjar 100 g.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO BC			
			



SNACK FRIO BC			
	BC	CS	Mise en place
			Grissinis 28 g.
			Mantequilla 10 g.
			Chocolate 1 u.
			Aderezo 1 u.
			Plato para ensalada 1 u.
			Plato para queso 1 u.
			Plato para postre 1 u.
			Vaso 1 u.
			Cubiertos 1 u.
			Sticker de color 5 u.
	BC	CS	Ensalada de lomo
			Lomo ahumado 70 g.
			Lechuga 25 g.
			Tomate seco 10 g.
			Choclo baby 10 g.
			Champiñones encurtidos 10 g.
	BC	CS	Plato de Queso
			Queso camembert 20 g.
			Queso gruyere 20 g.
			Uvilla deshidratada 10 g.
	BC	CS	Postre
			Torta tres leches 100 g.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO BC			
			



SNACK FRIO BC			
	BC	CS	Mise en place
			Grissinis 28 g.
			Mantequilla 10 g.
			Chocolate 1 u.
			Aderezo 1 u.
			Plato para ensalada 1 u.
			Plato para postre 1 u.
			Vaso 1 u.
			Cubiertos 1 u.
			Sticker de color 4 u.
	BC	CS	Ensalada de Jamón
			Jamón 40 g.
			Queso cheddar 30 g.
			Rugula 10 g.
			Lechuga 25 g.
			Zuquini grillado 10 g.
			Zanahoria grillada 10 g.
	BC	CS	Porción Fruta Estación
			Piña 30 g.
			Melón 30 g.
			Sandía 40 g.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO BC			
			

4.3.8 SNACK FRIO YC

SNACK FRIO YC				
	YC	CS	Sándwich de jamón pollo	
			Pan	60 g.
			Jamón de pollo	15 g.
			Lechuga	10 g.
			Mayonesa hierbas	10 g.
			Queso	15 g.
			Papel para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	YC	CS	Postre	
			Cupcake de Chocolate	60 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO YC				
				



SNACK FRIO YC			
	YC	CS	Sándwich de Pernil
			Pan integral rectangular 60 g.
			Pernil 15 g.
			Queso holandés 15 g.
			Mantequilla 10 g.
			Papel para empacar 1 u.
			Sticker de color 1 u.
	YC	CS	Postre
			Cupcake de Manzana 60 g.
			Funda plástica para empacar 1 u.
			Sticker de color 1 u.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO YC			
			








SNACK FRIO YC				
	YC	CS	Sándwich de Jamón	
			Pan	60 g.
			Jamón de cerdo	15 g.
			Pepinos encurtidos	10 g.
			Lechuga	10 g.
			Queso crema	10 g.
			Papel para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	YC	CS	Postre	
			Cupcake de Zanahoria	60 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO YC				
				








SNACK FRIO YC				
	YC	CS	Sándwich de Jamón de pavo	
			Pan integral rectangular	60 g.
			Jamón de pavo	15 g.
			Queso marinado	15 g.
			Mostaza	10 g.
			Papel para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	YC	CS	Postre	
			Cupcake de Coco	60 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
PRESENTACIÓN SNACK FRIO YC				
				

4.3.9 SANDWICH VARIADO

SANDWICH VARIADO			
	BC- YC	FS	Sándwich de Jamón Pollo
	Pan gusano		30 g.
	Jamón de pollo		7 g.
	Lechuga		5 g.
	Tomate seco		5 g.
	Mayonesa		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Pollo grillado
	Pan rosa		30 g.
	Zanahoria grillada		5 g.
	Mostaza		5 g.
	Pechuga de pollo grillada		7 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Jamón y Queso
	Pan		30 g.
	Queso marinado		5 g.
	Jamón de cerdo		7 g.
	Rugula		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Salami
	Pan caracol		30 g.
	Salami		7 g.
	Mayonesa		5 g.
	Espinaca		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Salami y queso
	Pan		30 g.
	Salami		7 g.
	Queso cheddar		5 g.
	Mantequilla de hierbas		5 g.
	Lechuga		5 g.
	Pirutin		1 u.



SANDWICH VARIADO			
	BC- YC	FS	Sándwich de Pernil
	Pan integral botón		30 g.
	Zuquini grillado		8 g.
	Pernil		7 g.
	Mantequilla miel		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Jamón Cerdo
	Pan integral		30 g.
	Berenjena grillada		5 g.
	Jamón de cerdo		7 g.
	Mantequilla de hierbas		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Lomo
	Pan integral botón		30 g.
	Lomo ahumado		7 g.
	Pepino encurtido		5 g.
	Mayonesa		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Pollo
	Pan integral		30 g.
	Pechuga de pollo cocida		7 g.
	Mayonesa		5 g.
	Lechuga		5 g.
	Tomate seco		5 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Sándwich de Lomo
	Pan integral botón		30 g.
	Lomo ahumado		7 g.
	Pepino encurtido		5 g.
	Lechuga		5 g.
	Mostaza		5 g.
	Pirutin		1 u.

PRESENTACION SANDWICH VARIADO



4.3.10 DULCES VARIADOS

DULCES VARIADOS			
	BC- YC	FS	Pan
	Pan Danés		50 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Pan
	Pan Danés de Chocolate		50 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Tartaleta de fresa
	Tartaleta		20 g.
	Fresa		15 g.
	Mermelada de fresa		15 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Tartaleta de Piña
	Tartaleta		20 g.
	Piña en conserva		15 g.
	Mermelada de piña		15 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Strudel
	Strudel de Piña		50 g.
	Pirutin		1 u.



DULCES VARIADOS			
	BC- YC	FS	Strudel
	Strudel de manzana		50 g.
	Pirutin		1 u.
	BC- YC	FS	Cupcake
	Cupcake de Chocolate		50 g.
	BC- YC	FS	Cupcake
	Cupcake de Manzana		50 g.
	BC- YC	FS	Cupcake
	Cupcake de Zanahoria		50 g.
	BC- YC	FS	Cupcake
	Cupcake de Coco		50 g.

PRESENTACION DULCES VARIADOS





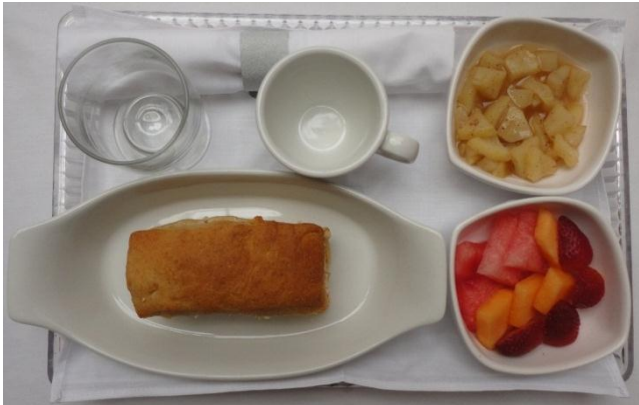








4.3.11 COMIDAS SPECIALES

4.3.11.1 ANCIANOS

4.3.11.1.1 DESAYUNO FRIO PARA ANCIANOS

	ANML	CB	Mise en place	
			Plato para sándwich	1 u.
			Plato para fruta	2 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Sticker de color	3 u.
	ANML	CB	Sándwich de Pollo	
			Pan integral rectangular	60 g.
			Lechuga	10 g.
			Tomate	10 g.
			Pechuga de pollo grillada	30 g.
			Mantequilla	10 g.
	ANML	CB	Pera salteada	
			Pera salteada	100 g.
	ANML	CB	Porción Fruta Estación	
			Melón	30 g.
			Sandía	40 g.
			Frutilla	30 g.
PRESENTACION DESAYUNO FRIO PARA ANCIANOS				
				

4.3.11.1.2 ALMUERZO - CENA PARA ANCIANOS

	ANML	HL - HD	Mise en place	
			Margarina	10 g.
			Pan empacado	30 g.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Plato para postre	2 u.
			Vaso	1 u.
			Cubierto	1 u.
			Sticker de color	5 u.
	ANML	HL - HD	Plato caliente	
			Pollo a la plancha	100 g.
			Papas al vapor	50 g.
	ANML	HL - HD	Ensalada ligera	
			Lechuga	20 g.
			Zanahoria grillada	10 g.
			Tomate cherry	15 g.
	ANML	HL - HD	Postre	
			Manzanas salteadas	100 g.

PRESENTACION ALMUERZO - CENA PARA ANCIANOS










4.3.11.1.3 SNACK FRIO PARA ANCIANOS

	ANML	CS	Sándwich de Jamón y Queso	
			Pan integral rectangular	60 g.
			Jamón de pollo	15 g.
			Queso holandés	15 g.
			Lechuga	10 g.
			Papel para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	ANML	CS	Postre	
			Cupcake de Vainilla	60 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
PRESENTACION SNACK FRIO ANCIANOS				
				

4.3.11.2 SIN LACTOSA

4.3.11.2.1 DESAYUNO FRIO SIN LACTOSA

	NLML	CB	Mise en place	
			Pan empacado	30 g.
			Plato para fruta	2 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Sticker de color	3 u.
	NLML	CB	Porción granola	
			Granola	100 g.
	NLML	CB	Porción Fruta Estación	
			Melón	30 g.
			Sandía	40 g.
			Piña	30 g.
	NLML	CB	Pan empacado	
			Pan integral	30 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
PRESENTACION DESAYUNO FRIO SIN LACTOSA				
				

4.3.11.2.2 ALMUERZO - CENA SIN LACTOSA

	NLML	HL - HD	Mise en place	
			Pan empacado	30 g.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Plato para postre	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubierto	1 u.
			Sticker de color	3 u.
	NLML	HL - HD	Plato caliente	
			Pollo a la plancha con verduras	100 g.
	NLML	HL - HD	Porción Fruta Estación	
			Papaya	30 g.
			Sandía	40 g.
			Uva	30 g.
	NLML	HL - HD	Pan empacado	
			Pan integral	30 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.




PRESENTACION ALMUERZO - CENA SIN LACTOSA








4.3.11.2.3 SNACK FRIO SIN LACTOSA

	NLML	CS	Sándwich de Pollo	
			Pan integral rectangular	60 g.
			Pollo grillado	30 g.
			Tomate seco	10 g.
			Lechuga	10 g.
			Papel para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	NLML	CS	Postre	
			Manzanas salteadas	65 g.
			Contenedor	1 u.
			Sticker de color	1 u.
PRESENTACION SNACK FRIO SIN LACTOSA				
				

4.3.11.3 MUSULMAN – HINDU

4.3.11.3.1 DESAYUNO FRIO MUSULMAN – HINDU			
	HNML - MOML	CB	Mise en place
	Yogurt		1 u.
	Margarina		10 g.
	Mermelada		10 g.
	Pan empacado		50 g.
	Plato para fruta		2 u.
	Taza		1 u.
	Cubiertos		1 u.
	Sticker de color		5 u.
	HNML - MOML	CB	Porción granola y yogurt
	Granola		100 g.
	Yogurt		180 g.
	HNML - MOML	CB	Porción Fruta Estación
	Melón		30 g.
	Sandia		40 g.
	Frutilla		30 g.
	HNML - MOML	CB	Pan empacado
	Pan pita		50 g.
	Funda plástica para empacar		1 u.
PRESENTACION DESAYUNO FRIO MUSULMAN – HINDU			
			

4.3.11.3.2 ALMUERZO - CENA MUSULMAN – HINDU





	HNML - MOML	HL - HD	Mise en place	
			Pan empacado	30 g.
			Mantequilla	
			Plato para plato caliente	1 u.
			Plato para postre	2 u.
			Vaso	1 u.
			Cubierto	1 u.
			Sticker de color	5 u.
	HNML - MOML	HL - HD	Plato caliente	
			Pollo al tomate	150 g.
			Arroz	60 g.
	HNML - MOML	HL - HD	Vegetales grillados	
			Berenjena	20 g.
			Zuquini	20 g.
			Zanahoria	10 g.
	HNML - MOML	HL - HD	Porción Fruta Estación	
			Papaya	30 g.
			Sandía	40 g.
			Uva	30 g.
PRESENTACION ALMUERZO - CENA MUSULMAN – HINDU				
				

4.3.11.3.3 SNACK FRIO MUSULMAN – HINDU

	HNML - MOML	CS	Sándwich de Pollo	
	Pan integral rectangular			60 g.
	Pechuga de pollo grillada			30 g.
	Lechuga			15 g.
	Berenjena			15 g.
	Papel para empacar			1 u.
	Sticker de color			1 u.
	HNML - MOML	CS	Porción Fruta Estación	
	Piña			20 g.
	Melón			20 g.
	Sandia			20 g.
	Contenedor			1 u.
	Sticker de color			1 u.
PRESENTACION SNACK FRIO MUSULMAN – HINDU				
				

4.3.11.4 VEGETARIANO


4.3.11.4.1 DESAYUNO FRIO VEGETARIANO

	VGML	CB	Mise en place	
			Pan empacado	50 g.
			Mermelada	10 g.
			Plato para fruta	2 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Sticker de color	4 u.
	VGML	CB	Porción arroz con leche de coco	
			Arroz con leche de coco	120 g.
	VGML	CB	Porción Fruta Estación	
			Melón	30 g.
			Sandia	40 g.
			Frutilla	30 g.
	VGML	CB	Pan empacado	
			Pan pita	50 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.

PRESENTACION DESAYUNO FRIO VEGETARIANO



4.3.11.4.2 ALMUERZO - CENA VEGETARIANO

	VGML	HL - HD	Mise en place	
	Pan empacado			30 g.
	Plato para plato caliente			1 u.
	Plato para postre			2 u.
	Vaso			1 u.
	Cubierto			1 u.
	Sticker de color			4 u.
	VGML	HL - HD	Plato caliente	
	Mix vegetales Grillados			120 g.
	Arroz			60 g.
	VGML	HL - HD	Ensalada	
	Lechuga			20 g.
	Almendras			5 g.
	Tomate cherry			15 g.
	Palmito			10 g.
	Pepino encurtido			10 g.
	VGML	HL - HD	Porción Fruta Estación	
	Piña			30 g.
	Sandía			40 g.
	Melón			30 g.

PRESENTACION ALMUERZO - CENA VEGETARIANO



4.3.11.4.3 SNACK FRIO VEGETARIANO




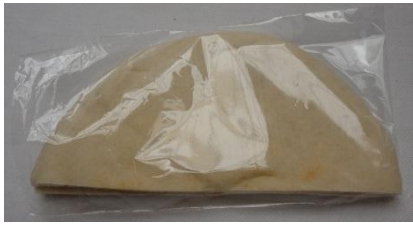

	VGML	CS	Sándwich de Vegetales	
			Pan pita	50 g.
			Tomate cherry	15 g.
			Lechuga	10 g.
			Palmito	15 g.
			Pepinos encurtidos	10 g.
			Choclo baby	10 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	VGML	CS	Postre	
			Mix frutos secos	60 g.
			Contenedor	1 u.
			Sticker de color	1 u.

PRESENTACION SNACK FRIO VEGETARIANO




4.3.11.5 DIABETICO

4.3.11.5.1 DESAYUNO FRIO PARA DIABETICO

	DBML	CB	Mise en place	
			Pan empacado	50 g.
			Yogurt	1 u.
			Plato para fruta	1 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Sticker de color	2 u.
	DBML	CB	Porción Fruta Estación	
			Melón	30 g.
			Sandia	40 g.
			Piña	30 g.
	DBML	CB	Porción yogurt	
			Yogurt	180 g.
	DBML	CB	Pan empacado	
			Pan pita	50 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
PRESENTACION DESAYUNO FRIO PARA DIABETICO				
				

4.3.11.5.2 ALMUERZO - CENA PARA DIABETICO

	DBML	HL - HD	Mise en place	
			Pan empacado	50 g.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Plato para postre	2 u.
			Vaso	1 u.
			Cubierto	1 u.
			Sticker de color	4 u.
	DBML	HL - HD	Plato caliente	
			Pollo en salsa de pimiento	165 g.
			Arroz integral	50 g.
	DBML	HL - HD	Ensalada	
			Lechuga	20 g.
			Tomate cherry	15 g.
			Pepino encurtido	15 g.
	DBML	HL - HD	Porción Fruta Estación	
			Papaya	30 g.
			Sandía	40 g.
			Uva	30 g.

PRESENTACION ALMUERZO - CENA PARA DIABETICO



4.3.11.5.3 SNACK FRIO PARA DIABETICO





	DBML	CS	Sándwich de Queso	
			Pan pita	50 g.
			Queso cheddar	15 g.
			Lechuga	20 g.
			Tomate seco	15 g.
			Champiñones encurtidos	10 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	DBML	CS	Porción Fruta Estación	
			Piña	20 g.
			Melón	20 g.
			Sandia	20 g.
			Contenedor	1 u.
			Sticker de color	1 u.

PRESENTACION SNACK FRIO PARA DIABETICO






4.3.11.6 KOSHER

4.3.11.6.1 DESAYUNO FRIO KOSHER

	KSML	CB	Mise en place	
			Pan empacado	30 g.
			Plato para fruta	2 u.
			Taza	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubiertos	1 u.
			Sticker de color	3 u.
	KSML	CB	Porción Fruta Estación	
			Papaya	30 g.
			Sandia	40 g.
			Uva	30 g.
	KSML	CB	Porción granola	
			Granola	100 g.
	KSML	CB	Pan empacado	
			Pan integral	30 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
PRESENTACION DESAYUNO FRIO KOSHER				
				

4.3.11.6.2 ALMUERZO - CENA KOSHER

	KSML	HL - HD	Mise en place	
			Plato para plato caliente	1 u.
			Plato para postre	2 u.
			Vaso	1 u.
			Cubierto	1 u.
			Sticker de color	3 u.
	KSML	HL - HD	Plato caliente	
			Pollo grillado	100 g.
			Papas cocinadas	45 g.
	KSML	HL - HD	Vegetales grillados	
			Cebolla	20 g.
			Pimiento	15 g.
			Berenjena	10 g.
			Zanahoria	10 g.
	KSML	HL - HD	Porción Fruta Estación	
			Melón	30 g.
			Sandía	40 g.
			Frutilla	30 g.

PRESENTACION ALMUERZO - CENA KOSHER


--





4.3.11.6.3 SNACK FRIO KOSHER

	KSML	CS	Sándwich de pollo	
			Pan integral rectangular	60 g.
			Pollo grillado	30 g.
			Lechuga	15 g.
			Tomate cherry	10 g.
			Champiñones encurtidos	10 g.
			Papel para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	KSML	CS	Postre	
			Mix frutos secos	60 g.
			Contenedor	1 u.
			Sticker de color	1 u.





PRESENTACION SNACK FRIO KOSHER



4.3.11.7 NIÑOS

4.3.11.7.1 DESAYUNO FRIO PARA NIÑOS		
	CHML	CB Mise en place
		Cupcake empacado 30 g.
		Yogurt 1 u.
		Cereal 1 u.
		Taza 1 u.
		Vaso 1 u.
		Cubiertos 1 u.
		Sticker de color 1 u.
	CHML	CB Porción Yogurt con cereal
		Yogurt 180 g.
		Cereal 20 g.
	CHML	CB Cupcake empacado
		Cup cake de coco 30 g.
		Funda plástica para empacar 1 u.
PRESENTACION DESAYUNO FRIO PARA NIÑOS		
		

4.3.11.7.2 ALMUERZO - CENA PARA NIÑOS

	CHML	HL - HD	Mise en place	
			Chocolate	1 u.
			Chupete	1 u.
			Plato para plato caliente	1 u.
			Contenedor para postre	1 u.
			Vaso	1 u.
			Cubierto	1 u.
			Sticker de color	2 u.
	CHML	HL - HD	Plato caliente	
			Nuggets pollo	170 g.
			Papas fritas	50 g.
	CHML	HL - HD	Postre	
			Torta mojada chocolate	70 g.
PRESENTACION ALMUERZO - CENA PARA NIÑOS				
				



4.3.11.7.3 SANCK FRIO PARA NIÑOS

	CHML	CS	Hamburguesa	
			Hamburguesa	215 g.
			Papel aluminio para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.
	CHML	CS	Postre	
			Cupcake de Chocolate	60 g.
			Funda plástica para empacar	1 u.
			Sticker de color	1 u.

PRESENTACION SANCK FRIO PARA NIÑOS





CONCLUSIONES

La presente monografía nos permite llegar a las siguientes conclusiones para el catering aéreo:

- Los principales problemas que existen en el área de la industria de la alimentación son causados por el mal manejo de las normas de salubridad e higiene, lo que aumenta el riesgo de posibles contaminaciones e infecciones.
- Algunos de los materiales en los cuales se realiza el enfriamiento rápido y el almacenaje de los productos ya procesados no son los adecuados, ya que son de plástico y pueden guardar microorganismos que contaminen la preparación.
- La limpieza rigurosa de cada área de trabajo se la realiza de manera eventual y el personal de limpieza realiza la limpieza de los pisos mientras se elaboran los alimentos la cual es un foco de contaminación.
- El personal debe realizar el proceso de clasificación de los desechos en degradables, plásticos y papel.
- El personal de posillería realizara la desinfección de los utensilios y herramientas de cocina que van a ser utilizadas en las diferentes áreas de la planta lo que podría ocasionar las contaminación de los alimentos con microorganismos.
- Las personas encargadas del procedimiento de lavado y desinfección de los alimentos debería cumplir con el tiempo de contacto del alimento con el desinfectante, lo que causa que los microorganismos no mueran.
- El personal que está a cargo de los procesos de elaboración de los alimentos realiza el cambio de stickers, lo que implica alargar la vida útil de los alimentos y por consecuencia los alimentos se convierten en un foco proliferación de bacterias.
- El personal realiza el uso correcto del uniforme pero la mayoría comete un gran error que es: usar el uniforme sobre la ropa que usan en la calle, la cual es un foco de proliferación de bacterias.



- Se realizan Auditorias de calidad varios días a la semana con un sistema de inspecciones permanentes con la finalidad de verificar la aplicación de las normativas de seguridad.

La aplicación del sistema HACCP permite:

- Higiene en los procesos de elaboración, envasado, almacenamiento, expendio, transporte y distribución.
- Una adecuada disposición y manejo correcto de los residuos sólidos.
- La nula o escasa presencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), debido a que las fuentes de contaminación son controladas, los manipuladores aplican normas higiénicas de tipo personal y en los procesos de los alimentos hay una adecuada limpieza y desinfección lo que permite mejorar la calidad del servicio y por ende una mayor satisfacción de la aerolínea.



RECOMENDACIONES

Las recomendaciones para el catering aéreo son las siguientes:

- Cumplir, aplicar y a catar todos las normas, procesos y procedimientos operativos del sistemas HACCP para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Contar con un personal especializado en cocina y unas instalaciones adecuadas para mantener los estándares de calidad, higiene y seguridad alimenticia.
- Mantener un alto nivel de capacitación, en todos y cada uno de los temas que componen el sistema HACCP, la cual se puede realizar mediante talleres, charlas magistrales, días de campo, avisos alusivos y estímulos por rendimiento.
- El lugar más seguro en la seguridad alimentaria no es la que posee equipo de primera sino quien aplique y maneje de manera constante las normas sobre seguridad alimentaria.
- Realizar un estricto control de la aplicación del sistema HACCP con un sistema de inspecciones permanentes de manera sorpresivas al menos dos veces por semana y de esta manera incentivaremos la aplicación del sistema HACCP y todos sus normativas.
- Realizar las compras a proveedores confiables que garanticen la calidad en todos los procesos que se involucra y al momento de realizar la recepción de los mismos hay que considerar todos los aspectos que se encuentran en los registros de especificaciones de los productos.
- Hacer cumplir con la limpieza rigurosa de cada área de trabajo estableciendo a una persona como la encargada de dicha tarea de esta manera lograr tener áreas limpias y desinfectadas.
- Establecer un horario para que el personal de limpieza pueda realizar la limpieza de los pisos en las horas en la no se estén elaborando los alimentos.



- Inspeccionar que el personal de posillería realiza la desinfección de manera obligatoria de todos los utensilios y herramientas de cocina que van a ser utilizadas en las diferentes áreas de la planta.
- Verificar que las personas encargadas del procedimiento de lavado y desinfección de los alimentos cumplan con el tiempo de contacto del alimento con el desinfectante.
- Controlar que el personal que está a cargo de los procesos de elaboración de los alimentos no realice el cambio de stickers.
- Controlar que el personal no ingresa a la planta con la ropa que usan en la calle.
- Realizar de manera permanente que el personal realice la correcta clasificación de los desechos.
- Utilizar de manera obligatoria detergentes, desinfectantes y productos de limpieza con el fin de garantizar la seguridad en las áreas de trabajo y evitar el crecimiento microbiano.



BIBLIOGRAFÍA

Libros:

- Bailey James. *Manual de Higiene y Saneamiento de los Transportes Aéreos*. Bélgica. Organización Mundial de la Salud, 1978.
- Chon Kye-Sung (Kaye) y Sparrowe Raymond T. "Parte 3 Servicios de Restaurante, Catering". *Atención al Cliente en Hostelería*. España, Thomson Editores Spain Paraninfo, 2001.
- Comblence Lambertine Leonie. *Alimentos y Bebidas. Higiene, Manejo y Preparación*. México, Editorial CECSA, 1999.
- Forsithe S. J. y Hayes P. R. *Microbiología de los Alimentos, Microbiología y HACCP*. Zaragoza, Editorial Acribia, 1999.
- Gallego Jesús Felipe y Peyrolon Melendo Ramon. *Diccionario de Hostelería. Hotelería y turismo. Restaurante y Gastronomía, Cafetería y Bar*. España, Thomson Editores Spain Paraninfo, 2004.
- Gate Gourmet International. *Manual de control de calidad*. Zurich, 2005.
- Hobbs Betty C. *Higiene y Toxicología de los Alimentos*. España, Editorial Acribia, 1971.
- Ismail Ahmed. *Congresos y Catering: Organización Y ventas*. España, Thomson Editores Spain Paraninfo, 2001.
- Jay James M. *Microbiología Moderna de los Alimentos*. Zaragoza, Editorial Acribia, 1973.
- Lexus. "Parte IV: Restaurantes, Cafeterías y Otros Establecimientos del Sector". *Turismo, Hotelería y restaurantes*. Lima, Lexus editores, 2007.
- Océano Centrum. "La comida para comunidades, Catering". *Enciclopedia Práctica Profesional de Turismo, Hoteles y Restaurantes*. España, Editorial Océano, 2003.



Internet:

- “Airline Catering”. Internet. www.lsgskycheffs.com/en/airline-catering.html. Acceso: 01 Octubre 2008.
- “Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos”. Internet. es.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lisis_de_Peligros_y_Puntos_de_Control_Cr%C3%ADticos. Acceso: 15 Diciembre 2009.
- “Anmat”. Internet. www.anmat.gov.ar/webanmat/BoletinesBromatologicos/gacetilla_9_higiene.pdf. Acceso: 5 Marzo 2012.
- “Catering”. Internet. es.wikipedia.org/wiki/Catering. Acceso: 01 Octubre 2008.
- “Catering”. Internet. www.mercadofiesta.com.ar/para-fiestas.asp?ti=abcs&i=0004-servicios-catering-menus. Internet. Acceso: 06 Octubre 2008.
- “CODEX ALIMENTARIUS”. Internet. www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001e.pdf. Acceso: 06 Abril 2010.
- “Comida de avión”. Internet. es.wikipedia.org/wiki/Comida_de_avi%C3%B3n. Acceso: 01 Octubre 2008.
- “Corporación Aeroportuaria de Cuenca”. Internet. www.aeropuertocuenca.ec/historia.html. Acceso: 03 Octubre 2011.
- “Dirección General de Aviación Civil”. Internet. www.dgac.gob.ec. Acceso: 20 Junio 2012.
- “FDA, Food and Drug Administration”. Internet. www.fda.gov/Food/FoodSafety/HazardAnalysisCriticalControlPointsHACCP/default.htm. Acceso: 06 Abril 2010.
- “Gate Gourmet”. Internet. www.gategourmet.com. Acceso: 01 Octubre 2008.



- Krebs, Miguel. “Historia del catering aéreo”. Internet. www.historiacocina.com/gourmets/articulos/dirigible.htm. Acceso: 01 Octubre 2008.
- “La comida en aviones”. Internet. www.avionteca.com/comidaaviones.htm. Acceso: 01 Octubre 2008.
- “Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos”. Internet. www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?id=67. Acceso: 15 Diciembre 2009.
- “Organización de Aviación Civil Internacional”. Internet. www.icao.int/Pages/default.aspx. Acceso: 20 Junio 2012.
- “Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)”. Internet. www.fao.org/about/es. Acceso: 06 Abril 2010.
- Rodríguez Jerez, José Juan. “Comer en pleno vuelo”. Internet. www.consumaseguridad.com/sociedad-y-consumo/2003/10/21/8938.php. Acceso: 01 Octubre 2008.
- “Seguridad Alimentaria”. Internet. es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_alimentaria. Acceso: 15 Diciembre 2009.
- “Servicio a Bordo”. Internet. serviciosabordo.blogspot.com/2008/05/clases-de-servicios-abordo.html. Acceso: 03 octubre 2011.
- “Vector”. Internet. vector.ucaldas.edu.co/downloads/Vector2_4.pdf. Acceso: 5 Marzo 2012.



GLOSARIO

Análisis de peligros: proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del Sistema de HACCP.

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura son las normas, procesos y procedimientos de carácter técnico que aseguran la calidad.

Catering: servicio de suministro de comidas y bebidas a aviones, trenes, colegios.

Chiller: es un equipo de enfriamiento rápido.

Cóncavo: dicho de una curva o de una superficie: que se asemeja al interior de una circunferencia o una esfera.

Contaminación cruzada: es el contagio de una alimento cocinado con los microorganismos de otro alimento crudo.

Corrosión: destrucción paulatina de los cuerpos metálicos por acción de agentes externos, persista o no su forma.

Diagrama de flujo: representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Disolución: disminuir la concentración de una disolución añadiendo disolvente.

Fase: cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

HACCP: sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Inocuidad: es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Jerga: lenguaje especial y familiar que usan entre sí los individuos de ciertas profesiones y oficios, como los toreros, los estudiantes, etc.



Layout: es un esquema de distribución de los elementos dentro de nuestro diseño.

Límite crítico: criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Medida correctiva: acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso.

Medida de control: cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir o eliminar un peligro para la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Mise en Place: conjunto de operaciones previas a un servicio de restauración, encaminadas a poner a punto toda la maquinaria, mobiliario y utillaje necesarios para la correcta prestación de dicho servicio.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

POES: los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento son procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.

Punto de control crítico PCC: fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Tolva: caja en forma de tronco de pirámide o de cono invertido y abierta por abajo, dentro de la cual se echan granos u otros cuerpos para que caigan poco a poco entre las piezas del mecanismo destinado a triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos o para facilitar su descarga.

Trazabilidad: posibilidad de identificar el origen y las diferentes etapas de un proceso de producción y distribución de bienes de consumo.

Ubicuos: dicho de una persona o agente microbiológico que vive en continuo movimiento.

Verificación: aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de HACCP.



ANEXOS

Anexo 1. Registro Especificación de Productos

Registro 001
Registro Especificación de Productos
Nombre Producto:
Proveedor:
Dirección:
Teléfono:
e-mail:
Fax:
Requerimientos del Producto
Textura:
Color:
Temperatura:

Anexo 2. Registro Aprobación de Auditoria de Proveedores

Registro 002			
Registro Aprobación de Auditoria de Proveedores			
Nombre Proveedor:			
Dirección:			
Teléfono:			
e-mail:			
Fax:			
Contacto:			
Auditoria para aprobar:	Nuevo proveedor		
	Antiguo proveedor		
Puntos de control	Si	NO	Comentario
En la recepción los proveedores son controlados			
Los alimentos se almacenan a temperaturas seguras			
Los alimentos crudos es tan separados de los cocidos			
Los alimentos son manipulado de forma segura			
Se controla higiene personal			
Los alimentos están etiquetados			
La temperatura en el transporte es segura			
Las ares son higiénicamente seguras			
Los equipos y utensilios están limpios			
Hay procesos para el análisis microbiano de los alimentos			
Resultado Auditoria:	Aprobada		
	Aprobada con condiciones (~)		
	No aprobada (~)		
(~) Requisitos para la aprobación total o Razones para la no aprobación			
Fecha:			
Nombre auditor:			
Firma auditor:			

Francisco Cadena



Anexo 4. Registro Producto no Conforme

Registro 004		
Registro Producto no Conforme		
Proveedor:		
Fecha:		
Producto:		
# lote:		
Cantidad:		
Acción Correctiva:		
	Devolver	
	Desechar	
Motivo Problema		
Temperatura		
Calidad		
Embalaje		
Fecha Caducidad		
Cantidad		
Otros:		
Cometario		
Firma Responsable:		



Anexo 5. Registro Temperatura Cámara Refrigeración y Congelación

Registro 005																																	
Registro Temperatura Cámara Refrigeración y Congelación																																	
Nombre Cámara:																Mes:																	
# Cámara	Hora	Días y Temperaturas																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
	7:00																																
	15:00																																
	22:00																																

Anexo 6. Modelo para Etiquetado de Recepción Productos

Registro 006
Modelo para Etiquetado de Recepción Productos
Producto:
Fecha Recep.
Fecha Exp.



Anexo 7. Registro Lavado y Desinfección de Frutas y Vegetales

Registro 007							
Registro Lavado y Desinfección de Frutas y Vegetales							
Fecha	Producto	Lavado	Concentración de desinfectante usada	Tiempo de desinfección	Enjagüe	Observaciones	Firma

375



Anexo 10. Registro Temperatura Cocción

Registro 010						
Registro Temperatura Cocción						
Fecha	Producto	Cocción		Temperatura	Acción correctiva	Firma Responsable
		Núcleo	Hirvió			



Anexo 11. Temperaturas de Cocción

Registro 011

Tabla Temperaturas de Cocción	
Producto	Temperatura núcleo
Aves – Cerdo	Min 74 °C
Aves, carnes, pescado y mariscos molidos o picados	Min 74 °C
Pollo, carne, pescado o mariscos rellenos con carnes de pollo, carnes, pescado o mariscos crudos	Min 74 °C
Pescados	1. Atún: 65 °C 2. Corvina, Congrio, Merluza: 65 °C 3. Albacora: 65 °C 4. Salmon: 65 °C
Carnes rojas	1. Lomo: 65 °C 2. Filete: 65 °C 3. Roast Beef: 65 °C 4. Cordero: 63 °C
Carnes rojas, cordero, músculos enteros que no se recalentarán antes de servirse	Min 63 °C
Carnes rojas, cordero, músculos enteros que se recalentarán antes de servirse	Cocinados hasta que cambie de color en toda la superficie, cumpliendo con las temperaturas definidos para cada tipo de carne
Huevo líquido crudo y productos que los contengan	Min 74 °C
Lácteos	Min 74 °C
Mariscos	Min 65 °C
Sopas y Salsas	Hervidas completamente

378

379

Francisco Cadena

Francisco Cadena

Francisco Cadena

383

Francisco Cadena



Anexo 20. Registro de Productos Dados de Baja

Registro 020				
Registro de Productos Dados de Baja				
Área:				
Fecha	Producto	Cantidad	Motivo por el que se da de baja	Firma Responsable



Anexo 21. Registro Tratamiento Desechos

Registro 021					
Registro Tratamiento Desechos					
Área					
Fecha	Vuelo	Aerolínea	Producto	Detalle	Firma Responsable

Anexo 22. Código de Colores de Uso de Tablas de Picar

Tabla Código de Colores de Uso de Tablas de Picar		
Tabla color amarillo		Carnes aves crudas
Tabla color azul		Carnes cocidas
Tabla color rojo		Carnes rojas crudas
Tabla color verde		Frutas y Verduras
Tabla color blanco		Postres, quesos, fiambres, sándwich
Tabla color café		Pescados y Mariscos

Anexo 23. Código de Colores de Uso de Cuchillos

Tabla de Código de Colores de Uso de Cuchillos		
Mango color amarillo		Carnes aves
Mango color azul		Pescado y Mariscos
Mango color rojo		Carnes rojas
Mango color negro		Frutas y Verduras
Mango color Blanco		Productos procesados, postres, quesos, fiambres, sándwich

Anexo 24. Código Colores de Stickers Alimentos Procesados

Código Colores de Stickers Alimentos Procesados		
Día	Color	
Lunes		Rojo
Martes		Amarillo
Miércoles		Verde
Jueves		Azul
Viernes		Blanco
Sábado		Café
Domingo		Morado



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Uso de Tablas de Picar.....	51
Tabla 2. Uso de cuchillos.....	52
Tabla 3. Temperaturas de cocción.....	53
Tabla 4. Colores de stickers.....	55
Tabla 5. Tipos de servicio.....	59-115
Tabla 6. Comidas especiales.....	60
Tabla 7. Peligros microbiológicos para el catering aéreo.....	77
Tabla 8. Comidas especiales que se realizaran.....	116



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Dirigible alemán LZ 129.....	18
Figura 2. Restaurante en el Aeropuerto.....	18
Figura 3. Servicio de catering en el dirigible.....	19
Figura 4. Layout planta de catering aéreo sugerido.....	20
Figura 5. Elia Liut el primer piloto que aterrizó en Cuenca en 1920.....	34
Figura 6. El Presidente Arroyo del Río (tercero de la izquierda) con autoridades asisten.....	35
Figura 7. Desfile militar hasta la Gobernación.....	35
Figura 8. Vista aérea del aeropuerto Mariscal La Mar.....	36
Figura 9. Estructura de un Avión.....	37
Figura 10. Parte posterior de la cabina.....	38
Figura 11. Galleys.....	39
Figura 12. Galleys.....	40
Figura 13. Hornos.....	40
Figura 14. Rack.....	41
Figura 15. Circuit breaker.....	42
Figura 16. Cafetera.....	42
Figura 17. Trolleys Cerrado.....	43
Figura 18. Trolley en servicio.....	43
Figura 19. Food Box y Drawer.....	44
Figura 20. Hielera y pinzas.....	44
Figura 21. Diagrama proceso de elaboración de las alimentos.....	46
Figura 22. Bacteria.....	65
Figura 23. Moho presente en un pastel.....	66
Figura 24. Saccharomyces cerevisiae, levadura.....	67
Figura 25. Virus de la influenza.....	68
Figura 26. Salmonella.....	69
Figura 27. Escherichia coli.....	70
Figura 28. Campylobacter.....	71
Figura 29. Listeria monocytogenes.....	71



Figura 30. Bacillus cereus.....	73
Figura 31. Clostridium botulinum.....	74
Figura 32. Clostridium perfringens.....	75
Figura 33. Staphylococcus aureus.....	76
Figura 34. Lavado de manos.....	83
Figura 35. Organigrama Empresa Catering Aéreo.....	93